КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО

ПИРОГИ

БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

НА ЛЮБОЙ ВКУС
В ЛЮБЫЕ ВРЕМЕНА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Слово «пирог» берет начало от слова «пир». Пироги в доме – символ благополучия и радости. Поэтому пироги всегда были и будут одним из любимых лакомств русских людей. Впрочем, у каждого народа есть свои рецепты пирогов, вкусные и особенные. В этой книге представлены:

– рецепты всех видов теста: дрожжевого, слоеного, сдобного, лапшового, теста на пиве и других;

– рецепты пирогов с начинками: мясными, рыбными, творожными, овощными, сладкими;

– рецепты праздничных пирогов: рождественских, именинных, свадебных;

– рецепты изделий, выпекаемых разными способами: в хлебопечке, аэрогриле, во фритюре.

- Леонид Будный
  - Праздничное блюдо – пироги…
  - О, тесто!
    -
    - Дрожжевое кислое тесто
      - Обыкновенное безопарное дрожжевое тесто
      - Сдобное опарное дрожжевое тесто
    - Пресное (бездрожжевое) тесто
      - Обыкновенное пресное тесто
      - Пресное несладкое тесто на соде
    - Слоеное тесто
      -
      - Слоеное дрожжевое тесто
      - Слоеное пресное тесто (вариант 1)
      - Слоеное пресное тесто (вариант 2)
      - Слоеное пресное тесто (вариант 3)
      - Слоеное тесто на кефире
      - Рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления)
      - Рубленое слоеное тесто на сметане (быстрого приготовления)
      - Слоеное тесто на пиве
    - Постное тесто
    - Творожно-масляное тесто
    - Бисквитное тесто (холодный способ)
    - Бисквитное тесто (горячий способ)

- Белковое тесто
- Заварное тесто
- Песочное тесто
- Безе
- Миндальное тесто

- Начинки (фарши)
  -
  - Соус для фарша
  - Из мясных продуктов
    - Фарш из мяса
    - Паштетная
    - Из субпродуктов
    - Мясная
    - Мясная с рисом
    - Мясная с яйцом
    - Мясная со свежей капустой
    - Из грудинки
    - Из вареного мяса
    - Из дичи или домашней птицы
    - Из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом
    - Из ливера
    - Из мозгов
    - Из свинины
  - Начинки из рыбных продуктов и раков
    - Из рыбы с капустой
    - Из рыбы
    - Из визиги
    - Из раков
  - Начинки из крупяных продуктов
    - Из риса
    - Из риса и яиц
    - Из гречневой каши
    - Из гречневой каши с печенью
    - Из гречневой каши со шпиком и яйцами
    - Из пшена и изюма
  - Фарши из овощей, грибов и саго
    - Из квашеной капусты
    - Из свежей капусты с грибами
    - Из свежей капусты
    - Из квашеной капусты с грибами
    - Из моркови со сметаной
    - Из лука репчатого
    - Из лука зеленого

- Из картофеля
- Из тыквы
- Из грибов
- Из грибов со сметаной
- Из свежих грибов
- Начинка из соленых грибов
- Из сушеных грибов
- Из грибов с помидорами
- Из грибов с ветчиной и сыром
- Из грибов и капусты
- Из саго
- Из саго с яйцом

- Пироги вкусные и разные
  -
  - Пироги с мясом
    - Пирог с мясом
    - Пирог с мясом и яйцами
    - Пирог «мясной»
    - Пирог с легкими и сердцем
    - Праздничный пирог с фаршем
    - Пирог с печенью и гречневой кашей
    - Пирог с мясом птицы
  - Пироги с рыбой
    - Ржаная лепешка с сельдью (херинг-бонде)
    - Рыбный пирог (куллен скинк)
    - Простой пирог с рыбой
    - Пирог с салакой и картофелем
    - Пирог с визигой (постный)
    - Пирог с семгой и саго
    - Рыбник «поморский»
    - Рыбник с судаком
    - Рыбник с форелью
    - Рыбник с мойвой
    - Рыбник с визигой, рисом, яйцами и рыбой
  - Сладкие пироги
    - Пирог яблочный со сметаной
    - «Бабушкин пирог»
    - Пирог с яблоками (открытый)
    - Закрытый яблочный пирог
    - Пирог яблочный с малиной
    - Пирог яблочный с миндалем
    - Яблочный пирог с брусничным конфетюром
    - Пирог слоеный с яблоками и с изюмом

- Пирог яблочный с коньяком
- Яблочная шарлотка с вишней
- Яблочно-творожный пирог
- Французский яблочный пирог
- Яблочный пирог с шиповником
- Яблочный пирог с марципановыми полосками
- Скандинавский яблочный пирог
- Швейцарский яблочный пирог
- Польский яблочный пирог
- Пирог с грецкими орехами
- Пирог «грецкий орех»
- Пирог «лимонный»
- Пирог «лимонник»
- Пирог заварной с цедрой
- Пирог с медово-изюмно-лимонной начинкой
- Лимонный пирог с меренгой
- Пирог апельсиновый
- Открытый пирог с яблоками и брусникой
- Пирог творожный с ягодами
- Воздушный черничный пирог с рисом
- Американские пышки с черникой
- Черничный грант
- Пирог «баттенбургский»
- «Пьяный» пирог
- Пирог с вишней и шоколадом
- Пышки с вишней
- Сдобный пирог с виноградом
- Пирог с изюмом «королевский»
- Сметанник с изюмом
- Пирог «корнуэльский»
- Пирог обсыпной с творожным кремом
- Рулет с изюмом и орехами
- Пирог с конфитюром
- Бейкуэлльский пирог с клубничным вареньем
- Бисквитные «омлеты» с клубникой
- Круглый пирог с крыжовником и абрикосами
- Пирог с крыжовником
- Пирог с малиной и абрикосами
- Шарлотка королевская
- Слойки с малиной

- «Уэльский» пирог
- Пышки с черной смородиной
- Пирог с красной смородиной на противне

- Пироги с сыром и творогом
  - Мини-пироги с камамбером и грибами
  - Бургундские пирожки с тмином
  - Горячий ланкаширский пирог
  - Пирог «сырный»
  - Пирог с сыром фета и шпинатом
  - Картофельный пирог с сыром
  - Маково-творожный пирог
  - Пирог творожный с вишней
  - Пирог с творогом и морковью
  - Пирог «нежный»
  - Пирог творожный тертый
  - Пирог творожный с орехами
  - Пирог с творогом и цукатами
  - Открытый слоеный пирог с творогом и цукатами
  - Творожный пирог с персиками
  - Пирог песочно-творожный
- Ватрушки
  - Ватрушки из пресного сдобного теста
  - Ватрушка с творогом плоская
  - Ватрушка с мясом
  - Ватрушки с картофельным пюре
  - Ватрушки с морковью
  - Пирог с творогом (ватрушка)
  - Ватрушки «мульги»
  - Ватрушки «мульги» с картофельным пюре
  - Творожные ватрушки
- Пироги с грибной начинкой
  - Тесто для пирогов с грибами
  - Блинный пирог с шампиньонами
  - Пирог с шампиньонами и ветчиной
  - Пирог с грибами из заварного теста
  - Пирожки с грибами
  - Пирог из свежих сыроежек (по-уральски)
  - Пироги с рыжиками, тушенными в сметане
  - Пироги с рыжиками
  - Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом
  - Пирог с солеными грибами и квашеной капустой

- Пирог с грибами гречневой кашей
- Пирог-бриошь с грибами
- Пирог грибной с помидорами
- Пирог с лисичками
- Слоеный пирог с грибами
- Пирог слоеный с сыром и шампиньонами
- Пирог картофельный с грибами
- Пирог «пастуший»
- Пирожки картофельные с грибами

- Пироги с овощной начинкой
  - Луковый пирог с окороком
  - Луковый пирог «а-ля татен»
  - Пирог с кабачками и паприкой
  - Хрустящий томатный пирог с моцареллой
  - Овощной пирог с песто и петрушкой
  - Пирог с начинкой из капусты и моркови
  - Пирог с капустой
  - Пирог со свежей капустой
  - Капустный пирог ассорти
  - Слоеные пирожки с овощами и кешью
  - Пирог морковный
  - Пирог со спаржей
  - Пирог с печеной тыквой, чесноком и сыром пекорино
  - Пирог песочный с тыквой
  - Заливной пирог с картофелем и грибами
  - Литовский картофельный пирог «виртиняй»
  - Бисквитный пирог из картофеля
- Кулебяки
  - Большая кулебяка по-старорусски
  - Кулебяка со свежей капустой и рыбой
  - Кулебяка с визигой и рыбой
  - Кулебяка из дрожжевого теста
  - Кулебяка с капустой
  - Украинская кулебяка
  - Кулебяки простые
  - Кулебяка с мясом
  - Кулебяка с мясом, яйцами, зеленым луком и с яблоками
  - Кулебяка с печенью, картофелем и тыквой
  - Кулебяка с курицей, морковью и белыми грибами
  - Кулебяка с мясом, вермишелью и яйцами

- Кулебяка с говядиной, свининой и курицей
- Кулебяка с мясом, яйцами и овощами
- Кулебяка с капустой, яйцами и зеленым луком
- Кулебяка с гречневой кашей, печенью и морковью
- Русская рыбная кулебяка
- Кулебяка белорусская
- Кулебяка с рыбой и яйцом
- Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом
- Кулебяка с рыбой, рисом и капустой
- Кулебяка с рыбой, рисом, морковью и зеленым луком
- Кулебяка с рыбой, картофелем и морковью
- Кулебяка с рыбой и грибами
- Постная кулебяка с солеными грибами
- Кулебяка с овощами, грибами и пшенной кашей
- Кулебяка с грибами, рисом и мясом
- Кулебяка со свежими грибами
- Кулебяка с солеными грибами
- Кулебяка «закусочная»
- Кулебяка с рисом, капустой и свининой
- Кулебяка с мясом, курицей, грибами и рисом
- Кулебяка с пшенной кашей, мясом, яблоками и сухофруктами
- Кулебяка «рождественская»

- Расстегаи
  - Расстегаи «московские»
  - Небольшие расстегайчики с рыбой
  - Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)
  - Расстегаи с рыбой
  - Расстегаи с сельдью
  - Пирожки-расстегаи со свежей сельдью
  - Расстегаи со свежей сельдью и с яйцами
  - Расстегаи «суздальские» с рыбой
  - Расстегаи с грибами и рисом
  - Пирог-расстегай по-московски с визигой и с осетровой головизной
  - Пирог или пирожки-расстегаи с мясом
  - Расстегаи с мясом, рисом и яйцом
  - Расстегаи с курицей

- Расстегаи с картофелем
- Расстегаи с морковью и яйцами
- Расстегаи со свежей капустой
- Расстегаи с квашеной капустой и грибами
- Расстегаи с сушеными грибами
- Расстегаи с солеными грибами

- Пиццы
  - Пицца «Маргарита»
  - Пицца по-неаполитански
  - Пицца по-тоскански
  - Пицца по-калабрийски
  - Пицца по-венециански
  - Пицца по-лигурийски
  - Пицца по-апулийски
  - Пицца по-римски
  - Пицца по-генуэзски
  - Пицца с мясом, томатами и чесноком
  - Пицца мясная острая
  - Пицца с мясом обычная
  - Пицца с мясом и луком
  - Пицца по-флорентийски
  - Пицца с пикантными мясными кусочками
  - Пицца со сборным мясным фаршем
  - Пицца с жареной говядиной
  - Пицца с обжаренным в подливе мясом
  - Пицца мясная слоеная
  - Пицца с мясом и помидорами
  - Пицца с отварной говядиной
  - Пицца с говяжьим филе и печенью
  - Пицца мясная под сыром рокфор
  - Пицца с мясом и перчиками
  - Пицца мясная с консервированными овощами
  - Пицца настоящая
  - Пицца мясная с черносливом
  - Пицца мясная с овощами и рисом
  - Пицца с мясом и тертым сыром
  - Пицца со свининой
  - Пицца с отварным мясом и сладким перцем
  - Пицца с телячьим филе
  - Пицца с рубленым мясом и баклажанами
  - Пицца с говяжьим языком
  - Пицца с печенью и зеленым луком

- Пицца с ветчиной и колбасой
- Пицца с ветчиной и грибами
- Пицца с ветчиной и ананасом
- Пицца с ветчиной и сыром
- Пицца с ветчиной и болгарским перцем
- Пицца с ветчиной и помидорами
- Пицца с ветчиной и маринованными огурчиками
- Пицца с жареной ветчиной и яйцом
- Пицца с ветчиной и луком под майонезом
- Пицца с корейкой
- Закрытая пицца с артишоком и ветчиной
- Пицца с бараниной и помидорами
- Пицца с бараниной и фасолью
- Пицца с копченой колбасой
- Пицца с колбасой и перцем
- Пицца с салями
- Пицца с колбасой и грибами под томатным соусом
- Пицца с колбасой и шампиньонами
- Пицца с беконом и цветной капустой
- Пицца пикантная с сырокопченой колбасой
- Пицца с копчеными сосисками и помидорами
- Пицца «лорен»
- Пицца с колбасой и мясом
- Пицца с колбасой и солеными огурцами
- Пицца с грудинкой и огурцами
- Пицца «иллюзия»
- Пицца «страна чудес»
- Пицца «уникальная»
- Пицца «чародейка»
- Пицца «необычная»
- Пицца с курицей и сыром
- Пицца с копченой курицей
- Пицца с куриным филе
- Пицца «элегант»
- Пицца «меркурий»
- Пицца с индейкой
- Пицца «дели»
- Пицца с куриной печенью
- Пицца «керолайн»
- Пицца «креветочная»
- Пицца «королевская»

- Пицца «мелани»
- Пицца «океан»
- Пицца «пикантная»
- Пицца с крабами
- Пицца с кальмарами
- Пицца «в гостях у нептуна»

- Пироги к праздникам
  -
  - Рождественские пироги
    - Рождественский пирог с изюмом
    - Рождественский пирог с творогом
    - Рождественские пироги с творогом
    - Рождественский яблочный пирог
    - Большой рождественский пирог
  - Новогодние пироги
    - Настоящий новогодний пирог
    - Новогодний пирог с сюрпризом
    - «Нин гоу» (китайский новогодний пирог)
    - Новогодний пирог с яблоками
    - Греческий новогодний пирог
    - Новогодний пирог
    - Новогодний кефирный пирог
    - Пирог «новогодний» с сыром бри
    - Новогодние пирожки с пожеланиями
    - Новогодняя баница с фантиками
    - «Яблочный венок»
    - Датский новогодний венок
  - К именинам
    - Пирог на именины
    - Пирог «именинный»
    - Пирог именинный с красной смородиной и йогуртом
    - Именинный пирог
    - Пирог «удивляйтесь, гости!»
  - Свадебный пирог
    - Курник свадебный трехслойный
    - Курники
    - Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)
    - Свадебный курник
    - Курник из песочного теста
    - Курник с картошкой
    - Курник из слоеного теста
    - Простой рецепт курника

- Пирог-курник со свежей капустой
- Простой куриный пирог с грибами
- Пирог куриный с рисом
- Пирог с курятиной особый
- Рисовый курник
- Курник гречневый
- Косовики

- Пасхальные пироги и пирожки
  - Пасхальный пирог с кунжутом
  - Слоеный пирог с курицей
  - Пасхальный пирог
  - Пасхальный греческий пирог
  - Пирог с маком
  - Пирог с сыром и рыбой
  - Воздушный пирог из сметаны
  - Валлийский куриный пирог
  - Пирог-тыквенник слоеный
  - Пирог из «всплывающего» теста
  - Пасхальный картофельный пирог с рыбой
  - Пасхальный творожный пирог с изюмом
  - Пасхальный ореховый пирог
  - Творожный пирог из гента
  - Датский пирог с пряностями
  - Пасхальный пирог из ломбардии
  - Пасхальный пирог из кампании
  - Итальянский пасхальный пирог со шпинатом
  - Пирог из слоеного теста с ветчиной
  - Казатьелло
  - Сицилийский пасхальный пирог
  - Ривьерский пасхальный пирог
  - Пасхальные кипрские пирожки
  - Флаунэс (кипрская выпечка)
  - Кулич царский
  - Кулич
  - Кулич с изюмом
  - Пасхальный кулич (цуреки)
  - Кулич заварной
  - Кулич пасхальный с фундуком
  - Заварной пасхальный кулич с изюмом
  - Кулич шоколадный
  - Сдобный пасхальный кулич
  - Кулич русский
  - Кулич шафранный

- Кулич морковный
- Кулич по-польски
- Кулич вологодский
- Кулич с орехами
- Кулич ярмарочный
- Кулич кондитерский
- Куличи из кексового теста
- Кулич нечерствеющий
- Кулич большой
- Кулич английский
- Кулич простой
- Кулич заварной
- Кулич миндальный
- Кулич «лакомка»
- Кулич с ванильным сахаром
- Кулич пирамидальный
- Кулич на сковороде
- Кулич сливочный
- Кулич пышный
- Кулич двухцветный (без дрожжей)
- Кулич «праздничный»
- Кулич с облепиховым соком
- Пюхтицкий монастырский кулич
- Пасхальный сырный кулич из умбрии
- Пан бриошь (несладкий кулич)
- Польский пасхальный кулич
    -
    - Шоколадная глазурь
    - Глазурь с лимонным соком
    - Яичная глазурь
- Мазурки
    - Мазурка из сухофруктов
    - Мазурка «королевская»
    - Мазурка финиковая
    - Мазурка ореховая с пенкой
    - Мазурка бисквитная
    - Мазурка из теста, бродящего в воде
    - Мазурка дрожжевая с бисквитом
    - Мазурка-ирис с кремом
    - Мазурка песочная с ореховой начинкой
    - Мазурка песочная с ореховой начинкой и шоколадной помадкой
    - Мазурка шоколадная на вафлях
    - Мазурка песочная с изюмом

- Мазурка песочная с орехово-шоколадной начинкой и лимонной помадкой
- Мазурка песочная с изюмом и лимонной помадкой
- Мазурек, поднимающийся в холодной воде

- Другая пасхальная выпечка
  -
  - Пасхальный шоколадный венок
  - Пасхальное деревце
  - Пасхальные воробышки
  - «Овечки» для детей
  - Пасхальный барашек
  - Пасхальные утята
  - Кролики из сладкого теста
  - Пасхальные булочки с начинкой
  - Пасхальные булочки
  - Булочки с повидлом
  - Клюквенно-тыквенные маффины
  - Творожные пончики
  - Маффины с маком
  - Датская ромовая баба
  - Золотые рыбки
  - Фокачча форчита
  - Сицилийская кассата
  - Коломба по-старинному
  - Пасхальные бисквиты
- Бабы
  - Баба кружевная
  - Баба шафранная
  - Баба сбивная муслиновая
  - Баба
  - Баба тюлевая
  - Баба ромовая
  - Баба нежная
  - Песочная баба
  - Баба пуховая
  - Ромовая баба крупная
  - Баба медовая
  - Баба ванильная
  - Баба маковая
  - Баба ореховая
  - Баба с шоколадом и орехами
  - Баба тирольская
  - Баба сливочная с ванилью

- Баба лимонная
- Баба миндальная
- Петербургская баба
- Баба на желтках

- Кексы
  - Шоколадно-ореховый кекс
  - Итальянские миндальные кексы
  - Бременский пасхальный кекс
  - Пасхальный кранц
  - Гугельхопф, немецкий пасхальный кекс
  - Творожно-лимонный кекс
  - Пасхальный кекс с марципаном и сухофруктами
  - Шафранный кекс
  - Шоколадно-ореховый кекс
  - Медовый кекс
  - Пасхальные кексики
  - Кофейный кекс с посыпкой «штрейзель»
  - Кекс «изюминка»
  - Кексики «столичные»
  - Творожный кекс с изюмом
  - Кекс ванильный
  - Кекс с изюмом
  - Кекс ореховый с изюмом
  - Кекс по-английски
  - Кекс кофейный с изюмом
  - Кокосовый кекс
  - Кекс черничный
  - Кекс кокосовый с вишней
  - Кекс с изюмом и вишней
  - Глазированный кекс, украшенный вишнями и грецкими орехами
  - Кекс вишнево-ананасовый

- Выпечка в современных приспособлениях
  -
  - Печем во фритюре
    - Пирожки с творогом
    - Пирожки с творогом и луком
    - Пирожки с морковью
    - Пирожки с ветчиной и сыром
    - Пирожки с мясом
    - Пирожки с сыром по-абхазски
    - Пирожки с луком
    - Жареные пирожки с мясом (1-й вариант)

- Жареные пирожки с мясом (2-й вариант)
- Жареные пирожки из слоеного теста
- Жареные пирожки с несладкими начинками
- Пирожки с начинкой из рыбы и риса
- Жареные пирожки из дрожжевого теста
- Пирожки из пресного теста с комбинированной начинкой
- Пирожки-розанчики из слоеного теста
- Перемячи с мясом по-татарски
- Пирожки с грибами и рисом
- Пирожки с мясной начинкой
- Пирожки по-арабски
- Пирожки с яйцами и зеленым луком
- Пирожки с солеными грибами
- Пирожки с холодной начинкой по-арабски
- Самса по-индийски
- Ватрушки из картофельного теста с брынзой
- Пирожки с мясом по-армянски
- Пирожки жареные из дрожжевого теста
- Пирожки жареные из слоеного теста
- Пирожки с грибами и рисом
- Пирожки с солеными грибами
- Пирожки с яйцами и зеленым луком
- Пирожки с вишнями
- Пончики с вареньем (1-й вариант)
- Пончики с вареньем (2-й вариант)
- Пончики обыкновенные
- Пончики с ромом
- Пончики жареные с ветчиной или колбасой
- Пончики заварные на дрожжах
- Пончики с орехами
- Творожные пончики
- Пончики с орехово-лимонной начинкой
- Пончики особые с начинкой
- Пончики в шоколаде
- Сдобные пончики
- Карнавальные пончики
- Пончики из заварного теста с сыром
- Пончики с вареньем и лимоном
- Пончики с яблоками без дрожжей
- Мясные пышки из говядины

- Пышки с яблоками
- Пышки с мясным фаршем
- Пышки заварные с сыром
- Берлинские пышки
- Пышки к пиву
- Пышки с мясной начинкой
- Беляши
- Беляши по-уральски
- Беляши по-казахски
- Беляши с картофелем
- Хачапури
- Хачапури по-тбилисски
- Хачапури на кефире
- Творожное хачапури
- Бабушкины хачапури
- Чебуреки (1-й способ)
- Чебуреки (2-й способ)
- Чебуреки с мясом и рисом
- Чебуреки «летние»
- Крымские чебуреки
- Чебуреки с рыбой
- Чебуреки «столичные»
- Чебуреки «для вас»
- Чебуреки с квашеной капустой
- Чебуреки по-армянски
- Чебуреки по-горски
- Новогодние пампушки
- Пампушки с лимонной цедрой
- Пампушки с яблоками
- Пампушки «дольки»
- Пампушки «народные»
- Ишлекли
- Самосасы
- Кутабы
- Сочни северные
- Сочни с творогом, жаренные во фритюре
- Украинские творожные пирожки
- Сочни с мясом

- Печем в микроволновой печи
  - Сладкий пирог из дрожжевого теста
  - Банановый пирог
  - Банановый пирог с ананасовой глазурью
  - Сладкий пирог со свежими ягодами
  - Пирог «виктория»

- Фруктовый пирог
- Пирог с консервированным имбирем
- Пирог «рождественский»
- Пирог с вишней
- Пирог из черники
- Ягодный пирог
- Абрикосовый пирог
- Яблочный пирог
- Пирог из консервированных яблок
- Яблочный пирог с корицей
- Яблочный пирог по-французски
- Яблочный пирог с фундуком
- Яблочный пирог с ежевикой
- Пряный пирог с бананами и сливами
- Банановый пирог с пряностями
- Банановый пирог
- Пирог с изюмом
- Фруктовый пирог
- Пирог с клубничным кремом
- Пирог с вареньем и изюмом
- Пирог из песочного теста с фруктами
- Черничный пирог
- Миндальный пирог с абрикосами
- Пирог с брусникой
- Пирог с черникой
- Пирог с начинкой из ягод
- Фруктовый пирог «семейный»
- «Пьяный» фруктовый пирог
- Лимонный пирог (вариант 1)
- Лимонный пирог (вариант 2)
- Песочный пирог с ягодами
- Мясной пирог
- Пирог из слоеного теста с курицей
- Рыбный пирог «Старомодный»
- Пирог с морской рыбой
- Рыбный пирог «калекукко»
- Рыбный пирог
- Грибной пирог
- Баница
- Лимонный пирог с сыром
- Сметанный пирог
- Творожный пирог
- Пирог с сыром
- Ватрушки из пресного теста

- Пирог из слоеного теста с творогом
- Пирог «Звездная полночь»
- Луковый пирог
- Пирог с зеленым луком
- Морковный пирог с орехами
- Миндальный пирог с абрикосами
- Песочный пирог
- Кофейный пирог «Эспрессо»
- Пирог с грецкими орехами
- Медовый пирог с орехами
- Слоеный шоколадный пирог с маслом
- Тминный пирог
- Имбирный пирог с медом
- Шоколадный пирог с глазурью из помадки
- Бисквитный пирог с корицей
- Ореховый пирог
- Маковый пирог
- Желтый пирог
- Сдобный пирог
- Пирожки из пресного теста
- Слоеные пирожки с мясом
- Слоеные пирожки с фруктовой начинкой
- Пирожки с ливером
- Пирожки с грибами
- Пирожки с творогом
- Ватрушки из дрожжевого теста
- Слойки с капустой
- Слойка с творогом и сыром
- Яблочная шарлотка
- Песочная ватрушка
- Штрудель с вишней
- Куриный штрудель
- Шарлотка со смородиной
- Слоеный рулет с мясом
- Бисквитный рулет с творогом и вишнями

- Печем в хлебопечке
  - Тертое песочное тесто
  - Соленое дрожжевое тесто
  - Творожное слоеное тесто
  - Простое тесто для соленых пирогов
  - Сладкое дрожжевое тесто
  - Сладкое песочное тесто
  - Пирог с луком
  - Открытый пирог со шкварками

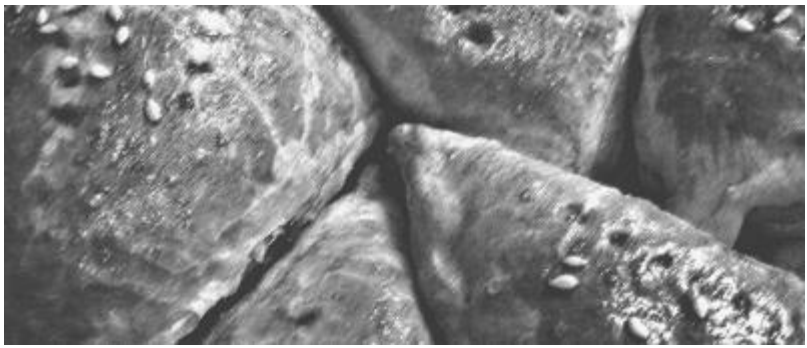
- Пирог с картофелем
- Жаркий открытый пирог
- Пирог со шпинатом и шампиньонами
- Пирог с репчатым луком
- Пирог с зеленью и шпиком
- Пирог с петрушкой, шнитт-луком или луком репчатым
- Пирог с окороком
- Пирог с белокочанной капустой
- Пирог со шпиком из слоеного или песочного теста
- Эльзасский пирог
- Пирог с сырковой массой
- Открытый пирог со сливками и сахаром
- Открытый пирог с простоквашей
- Сладкий открытый картофельный пирог
- Яблочный открытый пирог
- Открытый пирог со сливами
- Швабский венок
- Пирог из розочек
- Пасхальные коврижки и человечки
- Пасхальные гнездышки
- Кулич – пасхальная коврижка по-русски
- Кексы (бриоши)
- Плетенка с маком
- Праздничный крендель
- Епископская коврижка
- Рождественский венок
- Имбирная коврижка
- Рождественский кекс
- Венок к рождеству
- Фруктовый кекс
- Пончики к празднику
- Фруктовая коврижка из муки с отрубями
- Панеттоне – традиционный итальянский кекс
- Коврижка «Пряничная избушка»
- Кекс «Любаша»
- Кекс «Столичный»
- Малиновый пирог с лимонным плавленым сыром

○ Таблица времени выпечки мучных изделий в духовке
○ Другие рецепты
- Пирог сырный с грудинкой

- Пирожки с морковью
- Пирожки с мясом и рисом
- Пирожки с рисом, яйцом и зеленым луком
- Пирог с мясом
- Пирог рыбный
- Пирог с капустой
- Пирожки с картофелем
- Ватрушки с сыром и зеленью
- Пирог с брынзой
- Открытый творожный пирог
- Лимонный пирог
- Пирог с консервированными персиками
- Открытый яблочный пирог с кондитерской крошкой и изюмом
- Плетенка с халвой
- Пирог с курагой
- Булочки с корицей
- Маковые рогалики с начинкой
- Пирог со смородиной и абрикосами
- Пирог с повидлом
- Пирог с грецкими орехами
- Струдель с изюмом
- Корзиночки с творогом и изюмом
- Булочки с вишневой начинкой

Леонид Будный
Пироги. Большая книга рецептов

Праздничное блюдо – пироги…



Говорят, что умение принимать гостей и устраивать праздник – это искусство. Всякий, кто хотя бы раз принимал гостей, по собственному опыту знает, какое это непростое дело. Ведь вкусно и сытно накормить – это еще не все: не менее важно, чтобы за столом царила атмосфера дружелюбия и хорошего настроения.

Для русского человека праздник – это прежде всего застолье. С древнейших времен любое событие отмечалось особенным приемом пищи: во-первых, обильным, а во-вторых, в чем-либо необычным.

Древнерусский праздник в современном понимании – это великокняжеские пиры: «Закатил пир на весь мир!»; «Я там был, мед-пиво пил…»

Пир закатывали по самым разным поводам: начало военного похода, его успешное завершение, встречи, проводы, свадьбы, прибытие иностранных гостей и т. д.

Каждая хозяйка, приготавливая праздничный стол, наверняка сталкивалась с проблемой выбора блюд для него. Следуя традициям, в таком случае следует либо готовить что-то общепринятое и любимое всеми, либо удивить гостей каким-то необычным блюдом.

Между тем блюдо, которым всегда можно поразить гостей, – это пироги. На Руси их умела печь любая хозяйка. Оно и немудрено: искусству печь пироги девочек учили в обязательном порядке. Иначе и быть не могло, ведь пирог – это лицо хозяйки дома.

Рецепты пирогов на Руси отрабатывались веками и передавались из поколения в поколение. Тем не менее каждая хозяйка стремилась привнести в них что-либо свое.

Но пироги пекли не только на Руси: обилие мучных изделий характерно для большинства национальных кухонь. Ведь из муки можно готовить не только хлеб.

Сегодня пироги пекут не только в духовке, но и в микроволновой печи, в аэрогриле и в электрической хлебопечке, а также жарят во фритюре, что и доказывают приведенные рецепты.

Эта книга поможет сделать ваш праздничный стол незабываемым.

Приятного аппетита вам и вашим гостям!

О, тесто!

Быстро приготовить тесто, мгновенно испечь невероятную вкуснятину и побаловать ею своих близких – очень просто.

Напоминаем: печеное тесто – один из древнейших видов пищи – не потеряло свою привлекательности и в наше время. Не стоит разочаровываться, если «первый блин» окажется комом. Лучше попробовать еще и еще раз, пока не освоите древнее искусство – печь вкусные пироги.

Несколько слов – о форме выпеченных изделий. Она зависит от предназначения и вида начинки.

Маленькие пирожки, которые подают к супам и закускам, формуют в виде баульчика, батончика, полумесяца или лодочки. Для этого тесто раскатывают в ровный жгут, нарезают из него одинаковые куски и скатывают в шарики. Дав им расстояться 5 мин, раскатывают кружки, в центр кладут начинку, края плотно соединяют и выкладывают швом вниз. Опять дают расстояться, после чего смазывают поверхность яичным желтком.

Аналогично формуют пирожки в виде полумесяца. У изделий в виде челночка и лодочки шов одновременно является украшением, поэтому его нужно заделывать особенно аккуратно. Баульчик имеет круглую форму, а в центре оставляют небольшое отверстие. Расстегаи могут быть и круглой, и продолговатой формы. Особенностью этих пирогов является открытая «расстегнутая» середина, из-за которой они и получили свое название.

Пироги со сладкими начинками бывают круглые, полукруглые, продолговатые и с открытой серединой (ватрушки). Интересно выглядят пирожки в форме розочки. Чтобы их приготовить, нужно раскатать прямоугольник теста толщиной 0,7 см, обильно смазать растопленным маслом (или маргарином), посыпать маком, корицей (или изюмом) и свернуть рулетом. Нарезать кусочками шириной 2–2,5 см. Защипнув кусочек рулета с одной стороны, с другой стороны раскрывают «лепестки» так, чтобы придать пирожку форму расцветающей розочки.

Поверхность пирога можно украсить различными элементами из теста: листочками, цветками, жгутами. Для таких украшений лучше подходит пресное тесто – оно лучше держит форму. Из тонких узких полосок или жгутиков можно сделать решетку на открытый пирог, косу и т. п.

Выпечные изделия вообще предоставляют широкий простор для полета фантазии: по одному и тому же рецепту, в зависимости от начинки и украшения, можно изготовить пироги

и для закусок, и для сладкого стола, и как самостоятельное блюдо (например, знаменитые русские кулебяки и расстегаи).

Готовность пирога определяют, воткнув в его середину деревянную лучинку: если она останется сухой, значит, пирог пропекся. Если же она сырая или даже с налипшим тестом, пирог нужно еще подержать в печи, немного убавив мощность.

Поверхность испеченного пирога смазывают кусочком масла, чтобы она была блестящей и дольше не черствела, а затем накрывают его пергаментом или салфеткой, так как слишком быстрое остывание выпечки приводит к ее усадке.

Дрожжевое кислое тесто

Обыкновенное безопарное дрожжевое тесто

Из этого теста обычно пекут обыкновенные булочки, пирожки, пончики и другие изделия с небольшим количеством сдобы. Чтобы они хорошо пропеклись, нужно правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, соленые начинки (из мяса, рыбы, грибов) не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

– 4 стакана пшеничной муки
– 1–2 ст. ложки сахара
– 3–4 ст. ложки маргарина (или растительного масла)
– 1 яйцо
– 20 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки соли
– 1 стакан молока (или воды)

Выход готовых изделий – 1000 г.

В кастрюлю влить теплое молоко или воду (подогретое до 30 °С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивать однородное, без комков, не очень крутое тесто в течение 5–8 мин.

Если жидкости недостаточно, добавить немного молока (или воды). Муку до просеивания измерять стаканом, не утрамбовывая ее.

В конце замеса добавить предварительно подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место.

Через 2–2,5 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует обмять его. Примерно через 40–50 мин, когда после максимального подъема тесто начинает опускаться, сделать вторую обминку теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28–30 °С; при ее понижении продолжительность брожения замедляется, при повышении – ускоряется. Внимание: при температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.

Если в него положено слишком много соли или сахара,

брожение дрожжей замедлится или приостановится. В этом случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным.

Дрожжи следует брать качественные.

При замесе теста необходимо помнить следующее:

1) излишек воды – тесто плохо формуется; изделия получаются расплывчатыми, плоскими;

2) недостаток воды – тесто плохо бродит, готовые изделия будут жесткими;

3) замена воды молоком или сливками – готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;

4) увеличение количества жиров – изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и дольше не черствеют;

5) избыток соли – тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус; цвет корки – бледный;

6) недостаточное количество соли – изделия получаются расплывчатыми, невкусными;

7) большое количество сахара – поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно. Кроме того, тесто плохо подходит; при добавлении больше 35 % сахара процесс совсем прекращается;

8) недостаточное количество сахара – изделия получаются бледные и несладкие;

9) увеличение количества яиц – изделия делаются более пышными и вкусными;

10) замена яиц желтками – изделия получаются более рассыпчатыми, красивого желтого цвета;

11) увеличение количества дрожжей – брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный кислый привкус.

Сдобное опарное дрожжевое тесто

Опарный способ применяют для приготовления сдобного теста – с большим количеством масла, сахара и яиц. Из него выпекают различные плюшки, рулеты, крендели, пироги, лепешки, бабы, куличи, печенье, сухарики и т. д. Для улучшения вкуса и запаха сладкого дрожжевого теста в него можно добавить ароматические вещества (тертую цедру лимона или апельсина, измельченный кардамон, ванильный сахар и др.).

– 4 стакана пшеничной муки

– 4–8 ст. ложек сахара

– 4–8 ст. ложек сливочного масла (или маргарина)

– 2–8 яиц

– 20 г дрожжей

– 1/2 ч. ложки соли

– 100 мл молока (или воды)

Выход готовых изделий – 1200 г.

Замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки.

Опара должна бродить при температуре 28–30 ˚С в течение 3–3,5 ч – до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки углекислого газа. Как только опара начнет оседать, можно замешивать тесто.

В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5–8 мин до получения однородной массы.

В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда оно достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать, измененяя температурные условия, т. е. поставить кастрюлю в более теплое или прохладное место.

Пресное (бездрожжевое) тесто

Обыкновенное пресное тесто

Из такого теста выпекают пресные пирожки и ватрушки. Его готовят чаще всего на сметане.

Вариант 1 (на сметане):

– 2 стакана пшеничной муки

– 1 стакан сметаны

– 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина)

– 2 яйца

– 1 ст. ложка сахара

– 1/2 ч. ложки соли

Вариант 2 (без сметаны):

– 2 стакана пшеничной муки

– 200 г сливочного масла (или маргарина)

– 1 ст. ложка сахара

– 2 ст. ложки водки (или коньяка)

– 1/2 ч. ложки соли

На доску (или в миску) просеять муку горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, соль и сахар. Влить яйца.

Быстро замесить тесто. Скатать его в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30–40 мин.

Теста из этого количества продуктов достаточно для выпечки 20–25 пирожков или ватрушек.

Пресное несладкое тесто на соде

Из такого теста выпекают пироги, пирожки, кулебяки и другие изделия с несладкими начинками.

– 4 стакана муки

– 100–200 г сливочного масла (или маргарина)

– 300 г сметаны

– 2 ст. ложки сахара

– 1/2 ч. ложки соды

– 1/2 ч. ложки соли

Выход готовых изделий – 1000 г.

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения двух последних ингредиентов.

Размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5–8 мин, постепенно добавляя смесь

сметаны и яиц, затем всыпать муку и быстро (в течение 20–30 с) замесить тесто. Его нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и другими кисломолочными продуктами.

Слоеное тесто

Слоеное тесто бывает дрожжевым (кислым) и пресным. Последнее используется чаще. Оно совсем не содержит сахара. Основными его компонентами являются мука, масло, яйца, вода, иногда – кефир, уксус, коньяк или лимонная кислота, соль. Изделия из слоеного теста снаружи хрустящие, а внутри – мягкие и нежные.

Чтобы тесто получилось с хорошей слоистой структурой, необходимо строго выполнять требования, предъявляемые к продуктам, из которых оно делается, а также технологию его изготовления. Муку для слоеного теста следует брать только пшеничную, высшего сорта, масло – сливочное (или сливочный маргарин) отличного вкуса и качества.

Эластичность и упругость тесту придает кислота (лимонная, уксусная) или коньяк; если нет кислоты, воду можно заменить кислым кефиром. Кислая среда способствует повышению вязкости белковых веществ муки. Слоистость теста обеспечивается его многократной раскаткой. Готовить слоеное тесто следует в прохладном помещении и в холодной посуде.

При раскатывании берут умеренное количество муки – только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то оно будет слишком крутым; изделия из такого теста плохо поднимаются и теряют вкус.

Готовое тесто хранят в холодильнике или другом холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста – дело довольно трудоемкое и занимает много времени, можно упростить эту работу и сделать рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления). Но из такого теста выпечка получается менее рассыпчатой и более грубой, чем из раскатанного.

Слоеное дрожжевое тесто

– 2 стакана пшеничной муки
– 250 мл молока (или воды)
– 20 г дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
– 1/2 ч. ложки соли
– 1 яйцо
– 200–300 г сливочного масла

Это тесто объединяет в себе качества как дрожжевого, так и слоеного. Приготовить безопарное дрожжевое тесто. В миску

вылить необходимое количество теплого молока, добавить разведенные отдельно в небольшом количестве молока (или воды) дрожжи, яйца и соль. Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

В конце замеса можно добавить растопленное сливочное (или растительное) масло и продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3–3,5 ч в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–1,5 см. На середину положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, накрыть третьей частью пласта (таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла). Затем тесто посыпать мукой и раскатать до толщины 1–2 см, смести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить.

В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200–300 г масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100–200 г масла можно делать 8–16 слоев, т. е. складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Разделывать тесто следует в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытечет.

Слоеное пресное тесто (вариант 1)

Из этого пышного несладкого теста можно готовить изделия и со сладкими, и с несладкими начинками. Но надо строго соблюдать правила его приготовления. Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении. Малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделия получаются малослоистыми и грубыми.

При увеличении количества дрожжей ускоряется брожение. Но избыток дрожжей придает изделиям неприятный кислый запах и привкус.

– 4 стакана пшеничной муки

– 400 мл воды

– 400–600 г сливочного масла (или сливочного маргарина)

– 2 ст. ложки муки для закатки масла

– 16 капель лимонной кислоты

– 1/2 ч. ложки соли

Выход готовых изделий – 1200 г.

При отсутствии лимонной кислоты ее можно заменить уксусом: 1 ч. ложка 30 %-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков их следует влить в стакан и добавить в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной рецептом.

Налить в миску воду (или воду вместе с яйцом), добавить кислоту. Затем всыпать соль и, когда она растворится, влить в просеянную муку. Деревянной лопаточкой (или рукой) замесить тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции.

Если мука поглощает много воды, надо добавить еще; если тесто получается жидким, следует прибавить муки. Месить тесто 5–8 мин – до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски. Затем скатать его в виде шара, положить на посыпанный мукой стол, накрыть салфеткой (или миской, в которой месили тесто) и оставить на 20–30 мин, чтобы оно стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои. Если заменить 1/4 часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится более пышным и вкусным.

В миске или на столе размять масло или маргарин до исчезновения комков, добавить предназначенную для закатки муку (см. рецептуру) и перемешать ее с маслом. Добавка муки в масло способствует лучшей слоистости теста. Из масла сформовать плоскую четырехугольную лепешку.

Нарезать тесто ножом крестообразно, подсыпать муку и раскатать его так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центр положить заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрыть ее длинными краями пласта и защипнуть края.

Полученный конверт положить на стол, посыпанный мукой, припылить мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 1 см. Затем мягкой щеточкой смести с поверхности теста излишнюю муку и сложить его вчетверо.

Накрыть салфеткой и оставить на 10 мин, после чего перевернуть закатку, посыпать сверху и снизу мукой и снова раскатать до толщины 1 см. Смести муку и опять сложить закатку вчетверо. Охладить тесто в течение уже 20 мин; снова его раскатать и снова сложить вчетверо.

После охлаждения в течение 30 мин опять раскатать тесто в пласт и сложить его вчетверо. Дальше раскатывать и складывать

тесто не рекомендуется. Наилучшая температура в помещении, где готовят тесто, – 15–17 °С. Для выстаивания его следует выносить на холод или ставить в холодильник. Во избежание вздутия следует перед выпечкой наколоть пласт теста кончиком ножа, а края противня побрызгать водой.

Яйцом можно смазывать только верхнюю поверхность уложенного теста, но не боковую.

Пресную слойку выпекать 25–30 мин при температуре 210–230 °С. При выпечке нельзя допускать сотрясений теста, иначе оно осядет.

Готовность штучного изделия определяют по упругости и цвету, готовность пласта – приподниманием угла ножом (у непропеченного пласта он легко загибается).

Слоеное пресное тесто (вариант 2)

Из этого теста выпекают слоеные кулебяки и пирожки.

– 2 стакана пшеничной муки

– 100 мл воды

– 400 г сливочного масла

– 1/2 лимона

– 1 ч. ложка соли

Просеять муку, половину ее смешать на доске с маслом и, раскатав в виде квадрата толщиной 1,5–2 см, поставить в холодное место.

В оставшуюся муку влить воду, выжать лимонный сок (или добавить разведенную лимонную кислоту), соль и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20–30 мин. Затем раскатать тесто так, чтобы получился пласт вдвое шире и немного длиннее ранее приготовленного пласта.

Положить второй пласт на середину первого, завернуть и защипнуть края. Таким образом, масляный пласт окажется в конверте.

Посыпав стол мукой, раскатать тесто ровной полосой шириной 20–25 см и толщиной около 1 см. Полученный пласт аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30–40 мин поставить в холодное место.

Охлажденное тесто опять раскатать, опять таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Все то же самое проделать в третий раз.

Затем раскатать тесто и разделывать из него пироги, пирожки и проч.

Обрезки теста, оставшиеся при разделке, смять в комок, но не месить, а, подержав немного в холодном месте, раскатать и

сделать пирожки, корзиночки и т. п.

Слоеное пресное тесто (вариант 3)

По этому рецепту тесто замешивают из пшеничной муки на воде с добавлением яиц, соли и лимонной кислоты.

Из него выпекают волованы, курники и другие подобные изделия.

– 2 стакана пшеничной муки (в т. ч. 1 ст. ложка для подготовки жиров)

– 215 г сливочного масла (или маргарина)

– 2 яйца

– 250 мл воды

– 2 г лимонной кислоты

– 1 ч. ложка соли

В посуду влить холодную воду, растворить лимонную кислоту, положить яйцо, соль, всыпать просеянную муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него шар и сделать вверху неглубокий надрез. На стол насыпать немного муки, выложить тесто, накрыть полотенцем, чтобы предохранить от заветривания, и оставить на 30 мин.

Тесто можно замесить и на разделочной доске. Муку насыпать горкой, в середине сделать углубление (лунку), влить воду, добавить раствор лимонной кислоты, яйцо, соль и, начиная с краев лунки, ложкой постепенно добавлять муку (так, чтобы вода не вылилась через край). Когда вся мука соединится с водой, вымесить тесто (в течение 15–20 мин) и сформовать в виде колобка. Сделать на тесте сверху неглубокий крестообразный надрез, оставить на 30 мин, прикрыв полотенцем, чтобы не заветривалось.

Затем подготовить сливочное масло или маргарин: добавить немного муки, перемешать, сформовать в виде прямоугольника толщиной 2 см и охладить. Маргарин без добавления муки скользит между слоями теста, и их толщина получается неодинаковой.

Для лучшей слоистости теста очень важно, чтобы подготовленное тесто и масло были одинаковой консистенции. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 2–2,5 см, по краям – чуть тоньше. На середину положить подготовленное масло. Соединить тесто с боков в виде конверта, оставить свободное место по краям. Если положить масло к ним вплотную, то при раскатывании они могут прорваться. Несколькими легкими нажимами скалки разровнять масло и поставить тесто на холод на 15–20 мин.

Затем переложить его на стол, осторожно раскатать в длину (катая только в одном направлении, от себя), стараясь, чтобы тесто было одинаковой толщины и нигде не прорвалось. Сложить его в 2 слоя, охладить. Затем повторить процедуру. При раскатывании теста следует подсыпать муки как можно меньше, иначе слойка будет жесткой.

При недостатке влаги в тесте оно плохо бродит, а готовые изделия получаются жесткими и быстро черствеют.

Слоеное тесто на кефире

– 2 стакана пшеничной муки
– 360 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 250 мл кефира
– 1/3 ч. ложки соли (воду и кислоту не добавлять)

Из муки, кефира, яйца и соли замесить однородное упругое тесто и охладить его. Кусок масла слегка размять (не растирать) с небольшим количеством муки, чтобы смесь стала эластичной и податливой.

Раскатать тесто в квадратный пласт, в центр положить подготовленное масло и завернуть его в виде конверта. Защипнуть края, стараясь, чтобы в шов не попала мука. Раскатать тесто в прямоугольник, соединить его противоположные стороны в середине и защипнуть их. Еще раз сложить тесто вдвое и вынести на холод на 30 мин.

После этого снова раскатать тесто в прямоугольник (всякий раз, раскатывая тесто после охлаждения, надо разворачивать его на 90°: тогда тесто не будет рваться от напряжения и получится слоистым), так же соединить стороны по середине, смести муку, защипнуть шов и еще раз сложить так, чтобы он оказался внутри на изгибе. Вынести на холод на 2 ч. Затем пласт снова повернуть на 90°, опять раскатать и сложить вчетверо. Поместить перед окончательной разделкой на холод на 20–30 мин.

Рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления)

– 2 стакана пшеничной муки
– 180 мл воды
– 300 г сливочного масла (или маргарина)
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли
– 1 ч. ложка сока лимона или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара)

На разделочную доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок (или уксус) и быстро замесить тесто.

Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место.

Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3–4 слоя.

Рубленое слоеное тесто на сметане (быстрого приготовления)

– 2 стакана пшеничной муки
– 200 г сливочного масла
– 250 мл сметаны
– 1 щепотка соли

Технология приготовления теста такая же, что и в предыдущем рецепте.

Слоеное тесто на пиве

– 300 г маргарина
– 250 мл пива
– 3 стакана муки
– 11/2 ч. ложки соды

Маргарин охладить, затем порубить ножом. Добавить к нему пиво, соду, муку, все тщательно перемешать и замесить тесто.

Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 2 ч.

Постное тесто

– 500 г муки
– 500 мл теплой воды
– 2/3 стакана растительного масла (рафинированного)
– 35 г дрожжей
– 1 ч. ложка соли
– 2 ст. ложки сахара

Второстепенные ингредиенты смешать и влить в просеянную муку. Вымесить тесто в течение 5–7 мин (чтобы отставало от рук и посуды) и поставить в теплое место на 1 ч.

Затем можно приступать к раскатке и формованию изделий.

В форме или на листе дать тесту немного подняться, а затем выпекать как обычное дрожжевое.

Творожно-масляное тесто

– 1 стакан муки
– 125 г обезжиренного творога
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1 яйцо
– 1 ч. ложка соли

Технология приготовления теста такая же, что и в рецепте «Рубленое слоеное тесто».

Тесто должно получиться тонким и хрустящим.

При приготовлении разных видов теста очень важна температура в помещении. Так, дрожжевое тесто лучше готовить в теплом помещении. Слоеное и песочное тесто, наоборот, любит прохладу. Пресное тесто можно готовить при любой температуре.

Бисквитное тесто (холодный способ)

– На 200 г бисквита:

– 3 яйца

– 2 ст. ложки муки

– 2 ст. ложки сахара

Отделить желтки от белков, охладить их и, соединив с сахарным песком, взбить до увеличения в объеме в два раза.

Отдельно взбить белки: сначала медленно, а затем быстро до увеличения в объеме в 4–5 раз.

Массу из желтков и сахарного песка быстро перемешать с мукой и, продолжая интенсивно перемешивать, добавить взбитые белки.

Бисквитное тесто (горячий способ)

– На 200 г бисквита:
– 3 яйца
– 3 ст. ложки муки
– 3 ст. ложки сахара

Подогрев ускоряет процесс приготовления теста.

Яйца с сахарным песком подогреть на водяной бане до 40 °С, энергично перемешивая смесь венчиком. После подогрева массу охладить до 20 °С, непрерывно взбивая ее в течение 25–30 мин. Всыпать в массу муку и перемешивать в течение 15–20 с.

Возможен 2-кратный нагрев смеси (с промежуточным охлаждением).

Часть муки (до 25 %) можно заменить крахмалом. Он лучше связывает влагу, чем мука, поэтому изделие получается с ровными порами и при нарезке не так сильно крошится.

Бисквит выпекают в формах или противнях, выстланных бумагой или смазанных слегка растопленным маслом и посыпанных мукой. Тесто наливают в форму или противень на 1/4 их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме. Поверхность теста выравнивают ножом и тотчас выпекают. Температура выпечки – 200–220 °С.

В течение первых 15 мин тесто нельзя трогать, так как от малейшего сотрясания бисквит становится плотным и плохо пропекается. После выпечки его выдерживают не менее 8 ч, так как в свежем виде он крошится при нарезке.

Белковое тесто

– 4–6 яичных белков
– 1 стакан сахара
– ванилин

Яичные белки тщательно отделить от желтков и охладить. Взбивать белки до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в 6–7 раз. Нельзя взбивать белки в алюминиевой посуде. В конце взбивания белки становятся творожистыми. В этот момент надо добавить немного сахарной пудры (1 ч. ложку), или лимонную кислоту, растертую в порошок, или ее раствор. Сахарный песок добавить сразу после окончания взбивания и размешать массу до образования однородного теста.

Противень застелить бумагой и отсадить чайной ложкой круглые (или овальные) лепешки. Если изделия начинают колероваться, досушить их в теплом месте. После полного остывания сухие изделия снять с бумаги ножом.

Заварное тесто

– 1 стакан муки
– 80 г сливочного масла (или маргарина)
– 5–6 яиц
– 1/2 ч. ложки соли
– 120 мл воды (или молока)

В молоко (или воду) добавить соль, масло и, непрерывно помешивая, довести смесь до кипения. Постепенно всыпать просеянную муку. Смесь интенсивно размешивать деревянной лопаточкой до исчезновения комков, продолжая нагревать ее на слабом огне в течение 1–2 мин.

Заваренную массу охладить до 80 °С и, помешивая веселкой, постепенно, в несколько приемов, добавить яйца. При этом нужно не взбивать, а только перемешивать ее до получения однородного теста вязкой консистенции, без комочков.

Готовое заварное тесто положить в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой и отсаживать на противень различные фигуры. Если нет отсадочного мешка, то изделия можно формовать ложкой – в виде круглых лепешек. Противень смазать очень тонким слоем жира, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке.

Заварное тесто отличается от других видов теста тем, что при выпечке в изделиях образуются большие пустоты. Их впоследствии заполняют кремом или начинками.

Песочное тесто

– 2 стакана муки
– 200 г сливочного масла (или маргарина)
– 7 яиц
– 1/2 стакана сахара
– соль
– сода

Изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми.

Тесто очень быстро замесить в прохладном помещении (наилучшая температура – 15–20 °С). Масло и сахарный песок растереть в миске до пышности, постепенно добавляя яйца и соль. Все хорошо перемешать, всыпать муку и соду (или только муку) и замешивать тесто до получения однородной массы. Готовое тесто раскатать в прямоугольник толщиной 1–1,5 см.

При раскатке стол обильно посыпать мукой. Равномерно раскатанный пласт навернуть на скалку и перенести на сухой противень, аккуратно разравнивая по его размерам и обрезая лишнее. Пласт в нескольких местах проколоть ножом и выпекать до золотистого цвета.

Если во время выпечки пласт теста приклеится к противню, нужно немного остудить его, взять противень обеими руками и слегка ударить им о край стола.

Крошки, образующиеся при нарезке песочных изделий, используют для обсыпки боковых сторон тортов и пирожных.

При избытке соли тесто плохо бродит, ухудшается его вкус.

Безе

Безе, которое также часто называют «меренги», есть не что иное, как взбитый с большим количеством сахара и запеченный белок.

Можно придумать вариации с различными добавками по своему вкусу, такими как кофейный порошок, мелконатертый шоколад, молотые орехи, миндаль. Приготовленная масса может служить основой для выпечки нежных печений.

Для этого на противень, выложенный кондитерской бумагой, выдавливают массу. Существуют специальные кондитерские мешочки со звездчатыми насадками, которыми можно с большим успехом воспользоваться.

Таким же способом приготавливают тортики, которые затем наполняют начинкой. Массу в этом случае следует выдавливать по кругу, начиная с внешнего.

– 250 мл чистого белка (8 яиц)

– 1/3 ч. ложки разрыхлителя

– 200 г сахара

– 200 г сахарной пудры

– 30 г крахмала

Миксером взбить в крутую пену белок с разрыхлителем в абсолютно нежирной миске. Медленно всыпать сахар и продолжать взбивать до получения плотной массы.

Смешать сахарную пудру и крахмал, просеять на белок и перемешать лопаткой. Выстелить дно противня кондитерской бумагой. Разогреть духовку до 100 ˚С. Наполнить кондитерский мешочек массой и выдавить на противень, придав желаемую форму.

Сушить безе в печи в зависимости от размера 2–6 ч, оставив дверцу печи приоткрытой.

Готовые пирожные окунуть нижней частью в шоколадную глазурь и оставить сохнуть. Наполнить сливками, мороженым или ягодами.

Миндальное тесто

Миндальное тесто состоит из взбитого белка, сахара и миндаля, орехов, измельченных сухофруктов или шоколада.

Есть много вариантов приготовления теста. Часто добавляют компоненты, предназначенные для приготовления «марципанового» теста. Миндальные печенья выпекают обычно на специальной облатке, для того чтобы их можно было снять с противня не повредив. Но также хорошо их можно снять лопаткой со смазанного маслом противня или кулинарной бумаги для выпечки.

– 250 мл чистого белка (8 яиц)

– 200 г сахара

– измельченный миндаль

Взбить белок в крутую пену, постепенно всыпать сахарный песок и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет совсем густой и блестящей.

Перемешать со взбитым белком очищенный, молотый или измельченный миндаль и другие компоненты, указанные в рецепте и приготовленные соответствующим образом.

Выложить 2 ч. ложками, смоченными водой, на противень или облатку небольшие горочки теста. При этом следует оставить между ними достаточное расстояние, так как при выпечке они увеличатся в размерах. Выпекать миндальные пирожные при температуре 190 ˚С 12 мин на среднем уровне духовки.

Процесс приготовления теста сложный и зависит от множества факторов: свежести дрожжей, качества муки, молока, воды, окружающей температуры и т. д.

Главное – терпение и опыт, который придет уже после первых самостоятельно приготовленных пирогов.

Начинки (фарши)

Пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки, рулеты и другие мучные изделия приготавливаются с разнообразными фаршами (начинками).

Фарши являются, как правило, скоропортящимися, поэтому их нужно готовить в тот день, когда они используются. Начинки должны быть вкусными и сочными.

Вкус начинки зависит не только от выбора продуктов, но и от способа приготовления их. Так, мясо и рыба в жареном виде вкуснее чем в вареном.

Пережаренный и недожаренный лук неприятен на вкус, а лук, поджаренный до золотистого цвета, имеет сильный и приятный аромат.

Сырая мука, добавленная в начинку, делает ее невкусной, а мука, предварительно поджаренная в жире, приобретает приятный привкус, напоминающий каленый орех.

Соус для фарша

– 1 ч. ложка муки
– 2 ст. ложки жира
– 1 луковица
– 1/2 стакана бульона или воды
– лавровый лист
– соль
– зелень
– перец по вкусу

Положить жир на сковороду (или противень) и нагревать до тех пор, пока не исчезнет пена и не прекратится шипенье, затем положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить его до приобретения ровной окраски. Имеющаяся в луке вода при испарении приводит к образованию пены и шипенью, которые постепенно прекращаются, при этом лук становится розоватым. В этот момент положить на сковороду муку и перемешивать ее до приобретения светло-коричневой окраски; затем добавить бульон или воду, развести до консистенции густой сметаны и, помешивая, варить в течение 10 мин, после чего можно добавить перец, лавровый лист, зелень, соль и по желанию – сметану. Можно обжарить в жире только лук, а муку поджарить при помешивании на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, а затем смешать все продукты. Готовый соус используется для сдабривания некоторых фаршей, о чем указано в рецептах.

Из мясных продуктов

Фарш из мяса

Для 10 пирожков:
– 300 г мяса без костей
– 1 луковица
– 1 ч. ложка муки
– 2 ст. ложки жира
– лавровый лист
– соль
– зелень
– перец по вкусу

1-й способ. Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезать кусочками весом по 30–40 г и обжарить в жире; затем положить обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавить соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон на уровне мяса, накрыть крышкой и тушить 1–1,5 ч, пока мясо не станет мягким. Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку. Жир, в котором жарилось мясо, использовать для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового цвета, добавить муку и продолжать жарить до светло-коричневого цвета, развести полученную мучную пассеровку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю; добавить зелень и измельченное мясо, перемешать и посолить по вкусу.

2-й способ. Мякоть мяса вымыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанный маслом противень и обжарить на плите или в духовом шкафу до мягкости, но ни в коем случае не засушивая мясо; затем еще раз пропустить мясо через мясорубку. Мелко нарубленный лук и муку поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавить соль, перец молотый, мелко нашинкованную петрушку и все перемешать.

3-й способ. Отварить мясо, пропустить его через мясорубку и соединить с соусом для фарша. Начинку из мяса можно приготовить, уменьшив норму мяса на 100 г и добавив 1 ст. ложку риса, причем норму муки уменьшить наполовину, а рис отварить до полуготовности.

Для пирогов и кулебяк порции фарша удвоить или утроить.

Паштетная

– 300 г ливерной колбасы
– 2 луковицы
– 100 г шампиньонов
– соль
– перец
– зелень петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина)

Шампиньоны промыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и порубить вместе с грибами, положить его в разогретое масло и подрумянить.

Добавить нарезанную ломтиками и очищенную колбасу, приправы и очень тщательно, не прерывая обжаривания, растереть все в однородную массу деревянной ложкой.

Если смесь слишком густая, можно влить несколько столовых ложек горячей воды или бульона (натурального или из концентрата).

Из субпродуктов

– 500 г субпродуктов (телячьи легкие, сердце, печенка и т. п.)
– 2 луковицы
– 2 сушеных, замоченных и сваренных накануне белых гриба (отвар не выливать!)
– большой корень сельдерея
– 1 морковь
– 1 лавровый лист
– 2 горошины гвоздичного перца
– соль
– черный молотый перец
– 1 ст. ложка жира

Субпродукты обмыть, залить холодной водой и варить в течение 30 мин.

Добавить очищенные коренья, грибы (вместе с отваром), половину луковицы, приправы и варить, пока мясо и коренья не станут мягкими.

Затем обсушить их на сите и, когда остынут, пропустить через мясорубку.

Остальной лук мелко нарезать и слегка подрумянить на разогретом жире.

Добавить фарш с грибами и кореньями и быстро обжарить на сильном огне (постоянно помешивая). Остудить.

Мясная

– 500 г мякоти говядины
– 50 г сливочного масла
– 1 луковица
– 1 ст. ложка муки
– 125 мл воды
– соль
– молотый перец

1-й способ. Мясо промыть, зачистить от пленок и сухожилий, разрезать на небольшие кусочки, провернуть через мясорубку с очищенным луком и жарить на сковороде с маслом, добавив немного воды. Поджаренное мясо еще раз провернуть через мясорубку (или мелко порубить), затем посолить, добавить перец, посыпать мукой и хорошо перемешать.

2-й способ. Подготовленное мясо нарезать кусочками, обжарить в жире и тушить до готовности в небольшом количестве воды. Тушеное мясо и поджаренный лук пропустить через мясорубку, немного развести бульоном, полученным при тушении. Добавить соль и перец.

Мясная с рисом

– 1 кг говядины
– 100 г риса
– 1 луковица
– 2 ст. ложки сливочного масла
– соль
– перец
– зелень петрушки

Рис отварить, воду слить. Говядину отварить и пропустить через мясорубку.

Смешать рис с фаршем.

Мясная с яйцом

– 1 кг говядины
– 1–2 луковицы
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 ст. ложки сливочного масла
– соль
– молотый перец
– зелень
– петрушки

Мясо отварить, охладить и пропустить через мясорубку (или мелко порубить).

Добавить рубленые яйца, мелко нарезанный и поджаренный лук, соль, перец, рубленую зелень петрушки, слегка развести бульоном и все перемешать.

Мясная со свежей капустой

– 500 г мяса
– 500 г белокочанной капусты
– 2–3 ст. ложки растительного масла
– 2–3 луковицы
– соль
– перец

Мясо мелко порубить (или пропустить через мясорубку). Затем обжарить фарш вместе с мелко нарезанным луком на растительном масле.

Капусту нашинковать и поварить 5–7 мин, после чего откинуть на дуршлаг и охладить.

Смешать капусту с мясом, добавив соль и перец.

Из грудинки

– 300 г копченой грудинки (или рулета)
– 1 луковица
– перец

Грудинку нарезать маленькими кубиками и соединить с измельченным обжаренным луком; смесь поперчить.

Из вареного мяса

– 500 г вареного мяса (мякоти)
– 3 ст. ложки сливочного масла
– 2 яйца
– 1 луковица
– соль
– перец
– укроп
– бульон

Мясо нарезать кусочками, пропустить через мясорубку (или мелко порубить), затем поджарить с 2 ст. ложками масла в течение 3–4 мин.

Соединить фарш с рублеными яйцами и измельченным обжаренным луком. Добавить соль, перец, укроп, оставшееся масло и немного бульона.

Из дичи или домашней птицы

Для 10 пирожков:

– 400 г дичи или домашней птицы потрошеной

– 1 ст. ложка жира

– 1 ч. ложка муки

– 1/2 стакана молока

– 1/2 ч. ложки соли

– зелень по вкусу

Дичь или домашнюю птицу зажарить или сварить до готовности, отделить мясо от костей и мелко изрубить. Муку с жиром немного поджарить и развести с молоком; затем добавить соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешать.

Из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом

Для 10 пирожков:

– 250 г дичи или домашней птицы потрошеной

– 1 ст. ложка жира

– 1 ст. ложка сливок

– 1 ст. ложка риса

– 1 яйцо

– 1/4 мускатного ореха

Дичь или домашнюю птицу отварить или зажарить, отделить мясо от костей и мелко изрубить. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, сваренное вкрутую яйцо нарезать на мелкие части, мускатный орех измельчить на терке; затем перемешать все продукты.

Из ливера

Для 10 пирожков:

– 350 г ливера (сердце, легкое и горло)

– 1 луковица

– 2 ст. ложки жира

– 1/2 ч. ложки муки

Ливер разрезать на куски весом 30–40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом для фарша.

Можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и два крутых мелко нарубленных яйца или же вместо яиц 2 ст. ложки отваренного до полуготовности рассыпчатого риса.

Из мозгов

Для 10 пирожков:

– 250 г мозгов
– 1 луковица
– 2 ст. ложки жира
– 1 ст. ложка сметаны
– 2 стакана воды
– 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
– 2 лавровых листа
– 1/2 ст. ложки соли

Свежие мозги замочить на 1–2 ч в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить 15–25 мин до готовности.

Охлажденные мозги измельчить ножом и перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

Из свинины

Для 10 пирожков:

– 300 г свинины без костей
– 2 луковицы
– 1/2 ч. ложки сахара
– 1/4 ч. ложки перца молотого
– соль по вкусу

Для этого фарша можно взять: свинину свежую, соленую, шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет. Продукты нужно освободить от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отварить в небольшом количестве воды, нарезать на мелкие кубики, перемешать с перцем и сахаром, а если нужно – посолить по вкусу. Можно добавить один яичный желток.

Начинки из рыбных продуктов и раков

Из рыбы с капустой

– 300 г рыбного филе
– 1 небольшой кочан капусты
– 1 луковица
– 2 ст. ложки томатной пасты
– соль
– черный перец
– 2 ст. ложки растительного масла

Капусту нашинковать, посолить и хорошо растереть руками. Влить растительное масло, посыпать перцем и тушить на маленьком огне. Нарезанный лук тоже обжарить в масле до золотистого цвета, добавить томат-пасту, смешать, пожарить еще немного и соединить с капустой.

Рыбное филе разрезать на кусочки, обжарить их в растительном масле и смешать с капустой.

Из рыбы

Для 10 пирожков:
– 400 г рыбы или 300 г рыбного филе
– 1 луковица
– 1 ч. ложка муки
– 2 ст. ложки растительного масла
– лавровый лист
– соль
– перец
– зелень по вкусу

1-й способ. Очистить свежую рыбу от чешуи и удалить внутренности. Промыть рыбу, посолить и обжарить с обеих сторон, затем удалить кости и нарубить не очень мелко. Мелко нарезанный лук обжарить до розового цвета, добавить муку, дожарить до светло-коричневого цвета, развести небольшим количеством бульона или воды до консистенции густой сметаны. К рыбе добавить подготовленный лук, зелень и соль.

2-й способ. Очищенную рыбу положить в сотейник, добавить немного воды, соль, лавровый лист, перец горошком или зелень. Мелкую рыбу варить 20–40 мин, а крупные куски осетра – 1–2 ч. Сваренную рыбу нарезать кусочками и перемешать с другими продуктами, бульон от варки процедить и использовать для соуса.

При добавлении к начинке 1 ст. ложки риса норму свежей рыбы уменьшить на 100 г, а при добавлении 2 крутых яиц – на 50 г.

Из визиги

Для 10 пирожков:
– 200 г визиги свежей или 50 г вяленой
– 1 луковица
– 2 ст. ложки жира
– 1 ч. ложка муки
– соль
– перец и зелень по вкусу

Свежую визигу промыть и варить в подсоленной воде в течение 1–2 ч до размягчения. Готовую визигу измельчить ножом или пропустить через мясорубку и соединить с соусом для фарша. Если визига вяленая, предварительно замочить ее на 2–3 ч в холодной воде, а затем сварить. При изготовлении начинки половину нормы визиги можно заменить 200 г свежей рыбы. Можно также заменить четверть нормы визиги 2 яйцами, сваренными вкрутую и мелко нарубленными ножом.

Наконец, можно приготовить начинку из 120 г свежей визиги и 100 г вареного риса и остальных добавок.

Из раков

Для 10 раков:
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1/2 стакана молока
– 5 желтков
– 20 стаканов воды
– 2 ст. ложки соли
– 1/2 ч. ложки тмина
– укроп
– петрушка
– лавровый лист

Воду с пряностями и солью довести до кипения, опустить в нее живых раков по одному, вымыв их предварительно в холодной воде, накрыть посуду крышкой и варить раков в кипящей воде 8–10 мин. Снять посуду с огня и через 8 мин вынуть раков из отвара и охладить их. Извлечь из шеек и клешней мясо и нарезать его мелкими кубиками.

Из муки, жира и молока (или сливок) приготовить соус для фарша. Сварив яйца вкрутую, мелко нарубить желтки,

перемешать все продукты.

Начинки из крупяных продуктов

Из риса

Для 10 пирожков:

– 3 ст. ложки риса

– 2 ст. ложки жира

– 3 стакана воды для варки

– 1 ч. ложка соли

Рис перебрать, удалив посторонние примеси и плохие зерна, промыть в нескольких водах до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши; затем откинуть на сито или дуршлаг, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

Вместо 3 ст. ложек риса можно взять только 2 ст. ложки и добавить 1 или 2 крутых яйца, мелко нарубив их, либо добавить 2 ст. ложки изюма и 1 ст. ложку сахара.

Из риса и яиц

– 350 г риса

– 3 сваренных вкрутую яйца

– 3–4 ст. ложки сливочного масла

– соль

Рис промыть, положить в кипящую воду и варить 5 мин.

Затем добавить масло и продолжать варить под крышкой на водяной бане.

Охладить крупу, посолить и смешать с рублеными яйцами.

Из гречневой каши

Для 10 пирожков:

– 1/2 стакана гречневой крупы

– 3/4 стакана воды для варки

– 2 ст. ложки жира

– 1 луковица

– 1/2 ч. ложки соли

Крупу перебрать, положить на сухую сковороду и обжарить до коричневого цвета. Воду посолить, довести до кипения и соединить с поджаренной крупой. Поставить кастрюлю с кашей, закрытую плотно крышкой, в сотейник с водой на плиту и через

3 ч добавить в кашу поджаренный в жире мелко нарезанный лук. Вместо лука можно взять крутое яйцо.

Из гречневой каши с печенью

Для 10 пирожков:
– 1/4 стакана гречневой крупы
– 1/3 стакана воды для варки
– 2 ст. ложки жира
– 150 г печени
– 1 луковица
– 1/2 ч. ложки соли
– перец молотый по вкусу

Вместо печени можно взять 200 г свежих или 50 г сухих грибов.

Приготовить гречневую кашу. Печень промыть, удалить пленку и желчные протоки, нарезать ломтиками и обжарить в жире до исчезновения красноты; затем измельчить, соединить с мелко нарезанным луком и обжарить в жире.

Добавить соль и молотый перец и, соединив все продукты, перемешать их.

Из гречневой каши со шпиком и яйцами

Для 10 пирожков:
– 1/4 стакана гречневой крупы
– 1/2 стакана воды для варки
– 100 г шпика
– 1 яйцо
– 1/2 луковицы
– 1/2 ч. ложки соли

Приготовить гречневую кашу, сварить яйцо вкрутую и мелко нарубить его. Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе жарить до получения золотистого цвета, после чего соединить и перемешать все продукты.

Из пшена и изюма

Для 10 пирожков:
– 1/3 стакана пшена
– 1,5 стакана воды
– 1/2 стакана изюма
– 1 ст. ложка сахарного песка

– 2 ст. ложки жира

Пшено перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6–8 мин; затем слить воду через частое ситечко, добавить жир, сахар, промытый изюм и соль по вкусу, все перемешать и поставить на 2 ч в духовой шкаф.

Фарши из овощей, грибов и саго

Из квашеной капусты

Для 10 пирожков:

– 1 стакан квашеной капусты
– 2 ст. ложки жира
– 1 луковица
– соль
– сахар по вкусу

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты, затем перебрать капусту, нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности. По желанию можно добавить немного сахара, соль, мелко нарезанную зелень или измельченное крутое яйцо.

Из свежей капусты с грибами

– 1/2 кочана капусты
– 5–6 сушеных грибов
– 2 яйца, сваренных вкрутую
– 1 луковица
– 1 ст. ложка жира
– соль
– перец

Накануне обмыть грибы и замочить их в холодной воде, затем сварить (в ней же). Половину кочана капусты разрезать пополам и сварить до мягкости (при варке можно добавить 2–3 ст. ложки молока).

Слить воду, капусту отжать и вместе с грибами пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на жире. Добавить фарш из капусты с грибами и нарубленные вареные яйца, приправы и подержать на огне, поливая грибным отваром. Остудить.

Из свежей капусты

– 1 кг капусты
– 1 стакан молока
– 50 г сливочного масла
– 4 яйца

– 1 луковица
– 1/2 ст. ложки соли

Очищенную и мелко порубленную капусту выложить в кастрюлю, залить молоком и тушить до его выпаривания.

Лук порубить и обжарить в масле. Затем смешать его с капустой и рублеными, сваренными вкрутую яйцами.

Посолить.

Из квашеной капусты с грибами

– 1 кг квашеной капусты
– 3–4 ст. ложки сливочного масла
– 2 луковицы
– 50 г сушеных грибов
– соль
– перец

Капусту промыть (очень кислую ошпарить кипятком), мелко порубить и тушить в закрытой крышкой кастрюле с половиной растопленного масла до готовности.

Лук поджарить на оставшемся масле отдельно. Добавить к нему мелко нарезанные вареные грибы, соль и перец.

Обжарить все вместе в течении 3–4 мин и затем соединить с капустой.

Из моркови со сметаной

Для 10 пирожков:
– 200 г моркови
– 1 яйцо
– 1 ч. ложка муки
– 3 ст. ложки жира
– 3 ст. ложки сметаны
– 1/2 ч. ложки сахара
– соль

Очищенную морковь мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жире до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку. Немного охладив муку, развести мучную пассеровку со сметаной; затем соединить морковь, мелко нарубленное крутое яйцо и мучную пассеровку, добавить сахар и по вкусу соль.

Из лука репчатого

Для 10 пирожков:

– 200 г лука репчатого
– 3 яйца
– 3 ст. ложки сливочного масла
– 2 ст. ложки толченых сухарей
– соль и зелень по вкусу

Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями; затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

Из лука зеленого

Для 10 пирожков:
– 200 г зеленого лука
– 3 яйца
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1/4 ч. ложки соли

Зеленый лук перебрать, нарезать, добавить соль и растительное масло, тушить в кастрюле до размягчения лука, добавить вареные мелко нарубленные яйца и все перемешать. Можно также приготовить фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук влить горячее масло, всыпать соль, промять и перемешать ложкой; затем добавить нарубленные яйца и еще раз перемешать, начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус.

Из картофеля

– 7 средних картофелин
– 3 луковицы
– 4 ст. ложки сливочного масла
– 2 сырых яйца
– соль
– перец

Картофель очистить, промыть, отварить и размять до получения однородной массы. Соединить пюре с сырыми яйцами, пассерованным луком, посолить, поперчить и перемешать.

Можно пропустить массу через мясорубку, чтобы она была более однородной.

К такой начинке можно добавить 200 г мелко нарубленных свежих вареных грибов.

Из тыквы

– 1–1,5 кг спелой тыквы
– 3–4 яйца
– 2–3 ст. ложки сливочного масла
– 120 мл воды
– 1 ч. ложка сахара
– соль

Тыкву очистить, вымыть, мелко нарезать и положить в кастрюлю. Влить туда воду и положить 1 ст. ложку масла. Тушить под крышкой до готовности.

Затем охладить тыкву, измельчить, посолить, прибавить сахар, оставшееся масло и перемешать.

Соединить овощное пюре со сваренными вкрутую рублеными яйцами и снова перемешать.

Из грибов

Для 10 пирожков:
– 400 г свежих (или 100 г сухих) грибов
– 1 луковица
– 2 ст. ложки жира
– 1 ч. ложка пшеничной муки
– соль
– перец
– зелень по вкусу

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 ч в холодной воде, затем слить воду, налить свежую и отварить. Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из остального жира, муки и лука приготовить соус к фаршу. Смешать грибы и соус, добавить мелко нарубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 ст. ложки отваренной до полуготовности рассыпчатой рисовой каши.

Можно также приготовить начинку из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

Из грибов со сметаной

Для 10 пирожков:
– 400 г свежих
– (или 100 г сухих) грибов
– 1/2 луковицы
– 2 ст. ложки жира

– 3 ст. ложки сметаны
– 1 ч. ложка муки пшеничной
– соль
– перец
– зелень по вкусу

Отварив грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус к фаршу, только вместо бульона или воды взять сметану, которую добавить тогда, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат.

Соединить грибы с соусом и перемешать.

Из свежих грибов

– 600 г свежих, не требующих предварительной тепловой обработки грибов
– 50 г жира
– 1 луковица
– 1 ст. ложка муки
– 120 г сметаны
– соль

Грибы почистить, вымыть и мелко нашинковать. Жир разогреть, потушить в нем грибы и лук до тех пор, пока жидкость не выпарится.

К загустевшей грибной массе добавить муку и сметану, довести все до кипения и посолить.

Начинка из соленых грибов

– 400 г соленых грибов
– 50 г жира
– (или копченого шпика)
– 2 луковицы
– 1 ст. ложка муки
– 2–3 ст. ложки сметаны
– 2 ст. ложки риса или 3/4 стакана рассыпчатой рисовой каши
– соль
– зелень петрушки
– перец (или мускатный орех)

Грибы вымыть (очень соленые вымочить в холодной воде). Шпик нарезать кубиками, пожарить в нем нашинкованные грибы и лук.

Муку смешать с грибами, затем добавить сметану и все

вместе довести до кипения. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с грибами и посолить.

Из сушеных грибов

– 200 г сушеных грибов
– 50 г сливочного масла
– 2 луковицы
– 1 ст. ложка муки
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– вода
– грибной отвар
– соль

Грибы вымыть, вымочить, отварить до мягкости и нашинковать. Масло разогреть, грибы и шинкованный лук потушить в нем до мягкости. Посыпать продукты мукой и обжарить в течение нескольких минут. Затем добавить грибной отвар, соль и измельченное яйцо.

Из грибов с помидорами

– 500 г свежих (или 300 г соленых) грибов
– 2–3 ст. ложки томатной пасты
– 1 корень петрушки
– 1 морковь
– 2 ст. ложки маргарина (или жира)
– 2 яичных желтка
– 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
– молотые сухари
– соль

Грибы почистить и вымыть (очень соленые вымочить) в холодной воде. Петрушку и морковь натереть (или нашинковать на крупной терке). Шинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы, томатную пасту и коренья тушить в жиру, пока не выпарится излишняя жидкость. Охладить, добавить сырые желтки, соль и такое количество молотых сухарей, чтобы начинка была достаточно густой.

Из грибов с ветчиной и сыром

– 400 г свежих (или 20 г тушенных в собственном соку) грибов
– 75 г постной ветчины горячего копчения
– 75 г сыра
– 1 сваренное вкрутую яйцо

– 3–4 ст. ложки сметаны
– соль
– молотые сухари

Грибы почистить, вымыть и тушить в собственном соку. Нашинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы смешать с нарубленной ветчиной, яйцом, солью, тертым сыром и сметаной. (Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавить немного молотых сухарей.)

Если начинка предназначена для овощей, которые потом запекают, то яйцо и начинку кладут в сыром виде.

Из грибов и капусты

– 400 г свежих (или 200 г соленых) грибов
– 1 луковица
– 400 г капусты
– 2–3 ст. ложки маргарина (или жира)
– соль
– мускатный орех
– тмин
– яйцо

Грибы, лук и капусту нарезать соломкой (или нашинковать). Лук поджарить в жире до прозрачности, затем положить грибы и капусту и тушить ее до мягкости.

Излишней жидкости дать выпариться. Начинку заправить солью и специями. При желании добавить мелко нарубленное вареное яйцо.

Из саго

Для 10 пирожков:
– 3 ст. ложки саго
– 4 стакана воды для варки
– 1 луковица
– 2 ст. ложки растительного масла
– соль
– зелень по вкусу

Саго промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20–25 мин, пока саго не станет прозрачным. Слить воду, в которой варилось саго, и налить свежую воду для промывки. Откинуть саго на сито, чтобы вода стекла, и перемешать с жареным луком, мелко нарубленной зеленью и солью.

Из саго с яйцом

– 200 г саго
– 2 яйца
– 50 г сливочного масла
– 1 луковица
– соль

Саго промыть в холодной воде, залить крутым подсоленным кипятком (12 стаканов) и варить, помешивая, до прозрачности.

Откинуть крупу на сито и обдать холодной водой. Дать ей стечь, а саго переложить в миску. Посолить крупу и смешать с мелко нарезанными сваренными вкрутую яйцами и поджаренным на масле луком.

Пироги вкусные и разные

Происхождение слова «пирог» специалисты связывают с одним из обозначений огня в индоевропейском языке. А вообще-то так называют кушанье из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Рецептов приготовления пирогов существует великое множество.

Выпекают пироги из разных видов теста. Кроме того, эти изделия характеризует большое разнообразие начинок.

Пироги отличаются по составу начинки, способу приготовления теста (дрожжевые, слоеные, пресные и т. д.), форме (открытые и закрытые; маленькие и большие; круглые и квадратные и т. д.), а также по способу тепловой обработки: пряженые (жареные) и подовые (печеные). Раньше в скоромные дни пироги пекли с мясом, в постные – с рыбой.

Традиционными для русской кухни пирогами являются кулебяки и расстегаи.

Кулебяки – это пироги со сложной начинкой из мяса, рыбы, грибов, ягод или капусты. Расстегаи – открытые пироги из несдобного дрожжевого теста, могут быть с различными начинками.

Одним из главных представителей европейских открытых пирогов является пицца. Она вносит разнообразие в меню, дает возможность красиво и аппетитно сервировать праздничные столы. Пиццу подают и как самостоятельное блюдо, и как закуску перед обедом или ужином. Ее можно быстро приготовить и в том случае, если к вам неожиданно нагрянули гости.

Пироги с мясом

Пирог с мясом

Для теста:
– 2 стакана муки
– 1 ст. ложка сахара
– 50–100 г масла (или маргарина)
– 6 ст. ложек воды (или сметаны)
– 1/4 ч. ложки соды
– 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
– 300 г мякоти говядины
– 300 г очищенного картофеля
– 50 г сливочного масла
– 1 луковица
– 1/4 ч. ложки черного молотого перца
– соль
Для заливки:
– 1/2 стакана бульона

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить пресное тесто. Примерно 3/4 теста раскатать в пласт толщиной 0,5–0,6 см и положить его на смазанную маслом сковороду так, чтобы края свешивались через бортик сковороды.

Приготовление начинки: лук почистить измельчить и обжарить его в масле. Мясо и очищенный сырой картофель нарезать мелкими кусочками. Добавить поджаренный лук, перец и соль по вкусу, перемешать все и выложить горкой на тесто, а края загнуть над начинкой складочками.

Из оставшегося теста сделать сначала лепешку и закрыть ею отверстие в пироге. Края большой и маленькой лепешек защипить. Затем скатать шарик величиной с грецкий орех. В верху пирога сделать маленькое отверстие и вложить туда шарик.

Выпекать пирог при температуре 160–180 °С в течение 1–1,5 ч. Через 1 ч шарик вынуть, а в отверстие залить бульон и держать пирог в духовке до готовности.

Пирог с мясом и яйцами

– 1 кг дрожжевого (или слоеного) теста, приготовленного по основному рецепту
Для начинки:

– 800 г вареного (или жареного) мяса
– 100 г сливочного масла
– 1 луковица
– 3 яйца
– 1/2 стакана бульона
Для жарения:
– 2 ст. ложки сливочного масла

Приготовление начинки: нашинковать предварительно почищенный лук и обжарить его на масле. Положить в сковороду мелко нарубленное (или пропущенное через мясорубку) мясо. Добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком.

Когда мясо остынет, положить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Тесто раскатать на 2 лепешки. Одну посыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем разложить на нем приготовленную начинку и загнуть края так, чтобы пирог обрел правильную геометрическую форму.

После этого закрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстояться (30 мин), затем смазать его яйцом и наколоть вилкой.

Выпекать пирог в умеренно горячей духовке до готовности.

Пирог «мясной»

Для теста:
– 8 стаканов муки
– 1 яйцо
– 2 стакана молока (или сыворотки)
– 50 г дрожжей
– 3 ст. ложки растительного масла (или маргарина)
Для начинки:
– 400 г мяса
– 4 луковицы
– соль
– специи
Для смазывания:
– 1 яйцо
Для обжаривания:
– масло

Приготовление теста: из 4 стаканов муки, дрожжей и 1 стакана молока затворить опару. Хорошенько вымешать ее и поставить в теплое место для брожения.

В готовую опару добавить остальные продукты и замесить

тесто. Вымешенное тесто снова поставить на 1,5–2 ч в теплое место – для дальнейшего брожения.

Приготовление начинки: мясо отварить в подсоленной воде со специями. Лук почистить, мелко порубить и обжарить в масле. Вареное мясо пропустить через мясорубку и обжарить вместе с луком. Добавить соль и перец.

Раскатать тесто в пласт, отделив небольшой кусочек (для украшения пирога). Основную массу теста выложить в смазанную сковороду (или противень) и выложить на него ровным слоем начинку.

Из оставленного теста вырезать листочки и ромбики. Можно сделать на пироге декоративную сетку. Для этого скатать из теста тонкие жгутики и уложить их на начинке крест-накрест. Края жгутиков закрепить. Дать пирогу время расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог с легкими и сердцем

– 1 кг сдобного дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г жира
– 500 г легких и сердца
– 50 г лука
– 100 г риса

Приготовление начинки: легкие и сердце отварить, пропустить через мясорубку (вместе с очищенными чесноком и луком). Прибавить жир и поджарить.

Отдельно сварить рассыпчатый рис и смешать его с мясным фаршем.

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта. Первый выложить на противень, разложить на нем начинку и накрыть вторым пластом.

Выпекать пирог в умеренно жаркой духовке.

Праздничный пирог с фаршем

– 600 г скороспелого слоеного теста
Для начинки:
– 500 г начинки из ливера
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление начинки: отварить телячий ливер до

готовности и мелко изрубить.

Распустить на сковороде сливочное масло. Положить в него очищенную и мелко порубленную луковицу. Слегка поджарить ее, затем всыпать изрубленный ливер и опять поджарить, постоянно помешивая.

Тесто раскатать в пласт размером 25х30 см и выложить его на смоченный водой противень. На тесто выложить начинку. Соединить противоположные края теста и красиво защипить их. Смазать пирог яйцом.

Из обрезков теста вырезать орнамент или надпись, соответствующую торжеству, и украсить пирог. Поверхность еще раз смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200–210 °С в течение 30–40 мин.

Пирог с печенью и гречневой кашей

Для теста:
– 500 г муки
– 2 стакана сливок
– 60 г дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
– 1 ч. ложка соли
– 2 яйца
– 3 ст. ложки растительного масла
Для начинки:
– 1/2 стакана гречневой крупы
– 350 г говяжьей печени
– 2 луковицы
– соль
– сливочное масло для обжаривания
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: из половины порции муки, 1 стакана сливок и дрожжей затворить опару и поставить его на 3–4 ч в теплое место для брожения. В готовую опару подмешать оставшиеся продукты.

Муку подсыпать небольшими порциями. Масло добавить в самом конце замеса. Тесто поставить на 1,5–2 ч в теплое место для дальнейшего брожения.

Приготовление начинки: сварить гречневую кашу из указанного в рецепте количества крупы.

Печень отварить в подсоленной воде. Затем охладить ее, пропустить через мясорубку и смешать с гречневой кашей.

Почищенный лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета в хорошо разогретом сливочном масле.

Выложить в сковороду с луком печеночную массу, посолить ее и в течение нескольких минут тушить все вместе с добавлением небольшого количества сливочного масла.

Готовое тесто разделить на 2 части. Из первой раскатать пласт и переложить его на смазанный маслом (или жиром) противень. По краям теста сделать бортики и выложить начинку (ровным слоем).

Затем раскатать второй пласт теста и закрыть им начинку. Края теста красиво защипить. Дать пирогу расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог с мясом птицы

Для теста:
– 7 стаканов муки
– 200 г сливочного масла
– 2 яйца
– 1,5 стакана молока
– 50 г дрожжей
– 2 ст. ложки сахара
– 1 ч. ложки соли
Для начинки:
– 300 г мяса птицы
– 1/2 стакана риса
– 4 яйца
– 100 г сливочного масла
Для смазывания пирога:
– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В кастрюле смешать теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца, сахар и соль. Подмешать туда муку. Растопить сливочное масло и добавить его в тесто в самом конце замеса.

Вымешенное тесто поставить на 3–4 ч в теплое место для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть.

Отваренное мясо мелко нарезать и смешать с рисом. Яйца, сваренные вкрутую, измельчить и тоже добавить в рис.

Посолить начинку и влить в нее растопленное масло.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну раскатать в пласт и

переложить его в смазанную маслом (или жиром) форму. Из теста сделать бортики и выложить на него, ровным слоем начинку.

Вторую часть теста тоже раскатать в пласт и закрыть им начинку. Наколоть поверхность пирога и поставить его на 15–20 мин в теплое место для расстойки. После этого смазать пирог яйцом.

Выпекать пирог при температуре 220 °С в течение 25–30 мин.

Пироги с рыбой

Ржаная лепешка с сельдью (херинг-бонде)

Для теста:
– ржаная мука
– закваска (или дрожжи)
Для начинки:
– 500 г соленой сельди
– 600 г квашеной капусты
– 150 г лука
– 80 г жира

Ржаную муку замесить с закваской (можно и с дрожжами). Когда тесто подойдет, разделать его на небольшие лепешки и раскатать, как на пирожки. Положить фарш, сверху снова покрыть тестом, защипать края и выпекать до готовности.

Приготовление фарша: сельдь (желательно пожирнее) слегка вымочить, вынуть позвоночник и кости, филе нарезать на полоски. Квашеную капусту смешать с жиром, сырым репчатым луком, перцем. Добавить полоски селедочного филе и хорошо перемешать.

Лепешки подать горячими с растительным маслом или сметаной.

Рыбный пирог (куллен скинк)

– 300 г готового теста
– 350 г копченого филе белой рыбы
– 1/2 красной луковицы
– 200 мл молока
– 300 г лука-порея
– 2 картофелины
– 150 мл сливок
– 1 яйцо
– 2 ст. ложки нарезанной петрушки
– перец
– соль

Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности и положить в круглую форму диаметром 20 см. Наколоть тесто вилкой, накрыть пленкой и оставить на 30 мин. Затем запечь его в духовке (при температуре 200 °C) в течение 15 мин, прикрыв форму пергаментной бумагой.

В это время положить рыбу, измельченный лук и молоко в кастрюлю, довести до кипения на маленьком огне, накрыть крышкой и готовить 8–10 мин. Разделить рыбу на крупные куски.

Процедить жидкость, в которой готовилась рыба, в кастрюлю, добавить нарезанный по диагонали лук-порей. Довести все до кипения, накрыть крышкой и готовить 6 мин, пока лук не станет мягким. Слить жидкость в мерную кружку.

Почистить картофель, нарезать кубиками и отварить в воде 8–10 мин. Слить воду и остудить его. Положить рыбу, лук-порей и картофель на слегка пропеченное тесто.

Добавить в мерную кружку столько сливок, чтобы в общем объеме получилось 150 мл.

Вбить яйцо, посолить, поперчить, добавить петрушку и хорошо перемешать. Вылить смесь в форму, пирог запекать около 40 мин. При необходимости накрыть фольгой.

Простой пирог с рыбой

Для теста:
– 2,5 стакана муки
– 1 ст. ложка сахара
– 3 ст. ложки сливочного масла
– 2 яйца
– 1/2 ч. ложки соли
– 3/4 стакана молока или воды
– 15 г дрожжей
Для начинки:
– 600 г филе рыбы
– 1–2 луковицы
– 11/2 ст. ложки растительного масла
– соль
– перец

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое опарное тесто. Разделить его на 2 равные части и скатать каждую в форме шара. Поставить тесто на некоторое время в теплое место для расстойки.

После этого один «шар» раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и перенести на смазанном жиром противень.

Приготовление начинки: рыбу разделить на крупные куски. Посолить их и поперчить.

Лук почистить, измельчить и спассеровать на растительном масле.

На тесто положить кусочки сырого рыбного филе и посыпать

пассерованным луком. Закрыть начинку вторым пластом теста, раскатанным из «шара». Края теста по бокам пирога плотно соединить и оставить его на 20–25 мин для расстойки.

Затем смазать рыбник яйцом и наколоть в нескольких местах ножом (для выхода пара). Выпекать его при температуре 210–230 °С в течение 35–40 мин.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей нарезать на порции.

Пирог с салакой и картофелем

Для теста:
– 1–1,2 кг муки
– 500 мл теплой воды
– 250 мл растительного масла
– 50 г дрожжей
– 1 ч. ложка соли
Для начинки:
– 1 кг очищенной салаки
– 500 г вареного картофеля
– 5 головок репчатого лука
– 2 ст. ложки муки
– соль
– растительное масло для жарения

Дрожжи развести в 1/2 стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, замесить постное дрожжевое тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Дважды обмять его.

Тесто для донышка пирога раскатать слоем 1 см, перенести на скалке на противень, смазанный маслом, расправить и наколоть вилкой. На него слоями положить нарезанный кружочками вареный картофель, очищенную от головы и внутренностей, промытую, запанированную в муке и обжаренную в растительном масле салаку и нашинкованный кольцами обжаренный репчатый лук. Начинку покрыть раскатанным толщиной 0,7–0,8 см вторым слоем теста, наколоть вилкой.

Поверхность пирога смазать крепким чаем. Выпекать при температуре 180 °С до готовности. Так как начинка уже готова, зарумяненная корочка – показатель окончания выпечки. После выпечки пирог кисточкой смазать растительным маслом и нарезать на куски. Подавать к обеду горячим.

Пирог с визигой (постный)

Для теста:
– 600–800 г муки
– 3 ст. ложки растительного масла
– дрожжи
– соль
Для фарша:
– 100 г визиги
– 1 стакан риса
– 600 г лососины (или семги)
– 3 луковицы
– 3 гвоздики
– 1/2 стакана оливкового масла
– петрушка
– перец
– щепотка мускатного ореха

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить постное дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: визигу замочить в воде. Потом сварить ее в соленой воде с белыми кореньями и пряностями. Когда визига станет мягкой, откинуть ее на дуршлаг и мелко порубить.

Рис вскипятить и откинуть на дуршлаг. Затем сполоснуть крупу холодной водой и опять положить в кастрюлю. Туда же положить 2 луковицы, 3 гвоздики, 2 ст. ложки оливкового масла и петрушку. Залить все соленым кипятком и варить рис до мягкости, но так, чтобы он получился рассыпчатым.

Оставшуюся луковицу почистить, измельчить и поджарить в 2 ст. ложках масла. Положить на ту же сковороду нарезанные филе лососины (или семги) и слегка обжарить. Выложить рыбу на тарелку. Туда же перелить масло, в котором она поджаривалась.

Перемешать рыбу с визигой и рисом. Продукты перемешать, посолить, поперчить и приправить мускатным орехом.

Раскатать тесто в 2 круглых пласта. На первый выложить начинку и закрыть ее вторым пластом теста. Края теста по бокам пирога плотно соединить и оставить его на 20–25 мин для расстойки.

> Визига – жилы из хребта осетра. Хорошо разваренные, они превращаются в студенистую массу и делают пирог сочным.

Затем смазать рыбник яйцом и наколоть в нескольких местах ножом (для выхода пара). Выпекать его при температуре 210–230 ˚С в течение 35–40 мин.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей нарезать на

порции.

Пирог с семгой и саго

– 1 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 600 г семги
– 200 г саго
– 100 г сливочного масла
– 3–4 яйца
– укроп
– соль
– перец

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта.

Приготовление начинки: саго сварить, откинуть на дуршлаг и сполоснуть холодной водой. Когда она стечет, крупу посолить, смешать с 2 ст. ложками масла и с укропом.

Яйца сварить, охладить, почистить и измельчить. Рыбу нарезать тонкими ломтиками.

На первый пласт теста положить слоями: саго – яйца – семга – перец – саго. Закрыть начинку вторым пластом теста. Смазать верх рыбника яйцом, посыпать сухарями и поставить его в горячую духовку. Выпекать до готовности.

Отдельно подать к пирогу оставшееся сливочное масло.

Рыбник «поморский»

– 1 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 500 г рыбное филе
– 1 луковица
– 2–3 картофелины
– 2–3 ст. ложки сливочного масла
– соль и перец по вкусу
Для смазывания:
– 2 яйца

Тесто раскатать, как для обычного пирога. Сформовать из него 2 лепешки круглой (или прямоугольной) формы.

Приготовление начинки: картофель вымыть, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Филе поделить на крупные куски. Посыпать их солью и перцем.

Лук почистить и измельчить колечками.

На лепешку выложить слоями: сырой картофель – куски рыбного филе – сырой лук.

Начинку сбрызнуть маслом и накрыть ее второй лепешкой. Края теста соединить и подогнуть книзу. Дать пирогу время расстояться, затем смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов.

Выпекать рыбник в духовке, разогретой до температуры 200–220 °С.

Вместо сырого картофеля можно использовать картофельное пюре, приготовленное с добавлением жареного лука и молока (сливок).

Рыбник с судаком

Для теста:
– ржаная мука
– вода
– соль
Для начинки:
– 2 небольших судачка
– 2 луковицы
– 4 ст. ложки сливочного масла
– 2 ст. ложки сметаны
– соль
– перец черный молотый и горошком
– лавровый лист
– зелень петрушки

Приготовление теста: из муки, воды и соли замесить пресное ржаное тесто. (Вместо воды можно взять молоко, или простоквашу, или смесь молока, простокваши, сметаны и воды.) Замешанное тесто скатать в шар и дать ему «отдохнуть» (15–20 мин).

Приготовление начинки: рыбу вымыть, почистить и выпотрошить. Затем удалить жабры, язык, глаза. Тушки тщательно промыть и посолить. Лук почистить и нарезать тонкими колечками.

Судачков (целиком) уложить на раскатанное толщиной 0,7 см ржаное тесто. Посыпать кольцами лука, а сверху положить 2 ст. ложки сливочного масла, нарезанного тонкими пластинками. Приправить начинку перцем, мелко истолченным (или смолотым в кофемолке) лавровым листом и нарезанной зеленью петрушки.

Противоположные края теста соединить и защипить. Поверхность рыбника наколоть вилкой и смазать сметаной. Выпекать пирог при температуре 180–200 °С до готовности.

Горячий рыбник сразу же смазать оставшимся растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче.

Рыбник с форелью

– 1 кг дрожжевое теста
Для начинки:
– 2 форели
– 2 луковицы
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 2 яичных желтка
– черный перец (молотый и горошком)
– лавровый лист
– зелень петрушки
– соль

Тесто раскатать слоем толщиной 1 см в виде овальной лепешки.

Приготовление начинки: рыбу почистить, выпотрошить и вымыть. Затем приправить ее солью и перцем.

Лук почистить и нарезать тонкими колечками. Петрушку вымыть и измельчить.

На тесто положить подготовленную форель. Посыпать ее кольцами лука и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Поверх рыбы разложить тонкие пластинки охлажденного сливочного масла.

Концы теста соединить и красиво защипить шов («елочкой»). Оставить рыбник для расстойки (на 15–20 мин), после чего тщательно наколоть вилкой поверхность и бока. Пирог смазать желтком и поставить в духовку.

Выпекать рыбник при температуре 180–200 °С до готовности в течение 1,5–2 ч.

Горячий рыбник едят так: аккуратно срезают верхнюю корку, а остальное употребляют с помощью вилки и ножа.

Рыбник с мойвой

Для теста:
– ржаная мука
– вода
– соль
Для начинки:
– 1 кг мойвы
– 2 луковицы
– 1 ст. ложка растительного масла
– лавровый лист
– черный молотый перец
– соль

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить пресное ржаное тесто и оставить его на 20 мин, прикрыв салфеткой: чтобы не обветрилось.

Приготовление начинки: мойву почистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост. Затем удалить хребет, оставив чистое филе. Рыбу хорошо промыть, отжать и слегка посолить. Лук почистить и нарезать кольцами.

Тесто раскатать в виде квадрата. Уложить, чередуя слои, мойву и лук. Приправить начинку солью и перцем.

Противоположные углы теста соединить и красиво защипить шов. Поверхность пирога наколоть (ножом или вилкой).

Выпекать рыбник при температуре 210–220 °С до готовности. Горячий рыбник смазать растительным маслом.

Рыбник с визигой, рисом, яйцами и рыбой

Для теста:
– 600–800 г муки
– 250–300 мл стакана молока (или воды) вместе с дрожжами
– 2–3 яйца
– 100 г сливочного масла
– соль
– сухари
Для начинки:
– 600–800 г рыбы
– 70–100 г вязиги
– 3/4 стакана риса
– 3–4 яйца
– 100 г сливочного масла
– 1 луковица
– укроп
– петрушка
– душистый перец
– соль

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: визигу вымочить. Затем вымыть, залить чистой водой и варить до тех пор, пока она не станет мягкой. В воду положить соль, черный душистый перец, петрушку и 1/2 луковицы. Готовую визигу откинуть на дуршлаг, сполоснуть холодной водой и мелко порубить.

Рис сварить – с оставшейся половинкой луковицы, петрушкой и 1 ст. ложкой масла.

В визигу положить соль, сваренные вкрутую очищенные и

порубленые яйца, а также вареный рис. Прибавить в начинку масло, в котором поджаривалась рыба, 1 ст. ложку жирного бульона, измельченные укроп и зелень петрушки. Хорошенько перемешать продукты.

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта. Выложить на один 3/4 этого фарша. Поверх разложить тончайшие ломтики очищенной от костей, немного посоленной и слегка обжаренной рыбы (щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги).

Затем выложить оставшийся фарш. Закрыть начинку вторым пластом теста, края красиво защипить.

Поставить пирог в духовку на 1 ч. На стол поставить сливочное масло.

Сладкие пироги

Пирог яблочный со сметаной

Для теста:
– 4 стакана муки
– 120 г сливочного масла
– 1 стакан молока
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли
– 4 ст. ложки сахара
– 35 г дрожжей
Для начинки:
– 400 г яблок
– 100 г сахара
– 5 ст. ложки сметаны
Для смазывания пирога:
– 1 яйцо

Приготовление теста: в 1/2 стакана теплого молока развести дрожжи. Добавить 2 стакана муки и хорошенько перемешать продукты. Поместить опару в теплое место на 3–4 ч.

После этого подмешать к опаре указанные для приготовления теста ингредиенты, замесить тесто и оставить его еще на 1,5 ч для брожения. Поднимающееся тесто время от времени обминать. Готовое тесто раскатать в пласт и выложить его в смазанную маслом форму.

Приготовление начинки: яблоки разрезать и, удалив сердцевину, нарезать их тонкими ломтиками. Кусочки фруктов выложить плотными рядами на тесто.

Сметану взбить с сахаром и залить ею яблоки. Краями теста обрамить начинку.

Дать пирогу время расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200 °С в течение 30 мин.

«Бабушкин пирог»

Для теста:
– 7 стаканов муки
– 200 г сливочного масла
– 200 г сахара
– 2 яйца
– 50 г дрожжей

– 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

– 200 г свежих яблок (или 100 г сушеных)

– 1 стакан варенья

Для смазывания пирога:

– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влить теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца и хорошенько все размешать. Добавить сахар и соль. Муку всыпать небольшими порциями, продолжая вымешивать тесто. В конце процесса добавить растопленное масло.

Хорошо вымешенное тесто на 3–4 ч поставить в теплое место – для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: из яблок удалить сердцевину и мелко нарезать их. (Сухофрукты отварить, откинуть на дуршлаг, охладить и пропустить через мясорубку.)

Яблоки смешать с вареньем.

Тесто, отрезав небольшой кусочек (для украшения пирога), выложить на посыпанный мукой стол, раскатать его в пласт и переложить в смазанную маслом сковороду (или на противень).

Края теста оформить бортиком и выложить на него подготовленную начинку.

Из оставшегося кусочка теста скатать тонкие жгутики и уложить их на начинку сеточкой. Концы жгутиков по бокам закрепить. Дать пирогу время расстояться.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 °С в течение 30 мин.

Пирог с яблоками (открытый)

Для теста:

– 7 стаканов муки

– 200 г сливочного масла

– 200 г сахара

– 2 яйца

– 50 г дрожжей

– 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

– 6–7 крупных яблок

– 2/3 стакана сахара

– корица

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влить теплое

молоко, разведенные дрожжи, яйца и хорошенько все размешать. Добавить сахар и соль. Муку всыпать небольшими порциями, продолжая вымешивать тесто. В конце процесса добавить растопленное масло.

Хорошо вымешенное тесто на 3–4 ч поставить в теплое место – для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: яблоки очистить и нарезать на четвертинки. Затем вынуть семечки и разрезать еще раз пополам.

Дольки яблок выложить на раскатанный толщиной 1 см пласт теста и приподнять бортики. Украсить их «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

Дать пирогу время расстояться.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 °С в течение 30 мин.

Закрытый яблочный пирог

Для теста:
– 100 г молотого фундука
– 400 г муки
– 250 г сливочного масла
– 200 г сахара
– 3 ст. ложки ванильного сахара
– 2 яичных желтка
Для начинки:
– 100 г изюма
– 2 ст. ложки рома
– 750 г терпких яблок
– 50 г обжаренных миндальных хлопьев
– щепотка соли
Для глазури:
– 100 г сахарной пудры
– 2 ст. ложки рома
Для посыпки:
– 25 г хлопьев миндаля

Приготовление теста: из молотого фундука, муки, масла, 150 г сахара, 1 ст. ложки ванильного сахара и яичных желтков быстро замесить песочное тесто и поставить его на 1 ч в холодильник.

Приготовление начинки: изюм вымыть в горячей воде и вымочить в 2 ст. ложках рома.

Яблоки почистить и нарезать кубиками. Смешать их с оставшимся сахаром, ванильным сахаром, хлопьями миндаля и вымоченным изюмом.

Духовку нагреть до 220 ˚С.

Тесто разделить на 2 части: одну побольше, а другую поменьше. Обе части раскатать. Большую выложить в слегка смазанную маслом форму. По тесту равномерно распределить начинку и закрыть ее пластом оставшегося теста. Края закрепить.

Выпекать пирог в течение 1 ч.

Приготовление глазури: сахарную пудру и ром перемешать. Залить пирог глазурью и посыпать миндалем.

Пирог яблочный с малиной

Для теста:
– 500 г муки
– 1 стакан молока
– 25–30 г дрожжей
– 150 г сливочного масла
– 100 г сахара
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 250 г яблок
– 200 г малины
– 150 г сахара
– 3 ст. ложки сметаны
Для смазывания пирога:
– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Смешать в большой кастрюле теплое молоко, яйцо, сахар, соль и разведенные дрожжи. Небольшими порциями подсыпать муку. В самом конце добавить размягченное (или растопленное) масло. Вымешенное тесто на 3–4 ч поставить в теплое место – для брожения. Поднимающееся тесто время от времени обминать.

Тесто, отделив небольшую часть (для украшения пирога) раскатать в широкий пласт и выложить его на смазанный маслом противень. Сделать из теста бортики.

Приготовление начинки: яблоки разрезать, удалить сердцевину и измельчить. Смешать их с малиной, сахаром и сметаной.

Начинка при выпекании даст сок, поэтому, перед тем как выложить начинку, тесто лучше немного присыпать мукой. Потом выложить ровным слоем начинку, тоже пересыпая ее мукой.

Из оставшегося теста вырезать листочки или полоски и украсить ими пирог. Украшения из теста и края пирога смазать

яйцом. Пирог оставить для расстойки на 15–20 мин.

Выпекайте пирог при температуре 200 °С в течение 25–30 мин. Готовый пирог смазать сливочным маслом.

Пирог яблочный с миндалем

Для теста:
– 5 яичных желтков
– 400 г сахара
– 2 стакана муки
– 50 мл рома
Для начинки:
– 10 яблок
– 100 мл белого столового вина
– 200 г мелкого изюма
– 200 г миндаля
– 200 г сахара
– по 100 г лимонных и апельсиновых цукатов

Приготовление теста: желтки и 200 г сахара растереть добела. Добавить муку, оставшийся сахар, ром и все хорошенько вымесить.

Тесто раскатать (не очень тонко) и вырезать из него 2 круга. Один положить на дно жестяной формы, а другой разрезать на полоски и обложить ими ее бока.

Приготовление начинки: яблоки почистить, выбрать сердцевину и нарезать ломтиками. Сложить измельченные фрукты в кастрюлю и влить туда столовое вино. После этого положить изюм, мелко рубленный миндаль и сахар.

Поставить смесь на плиту и тушить до тех пор пока яблоки не станут мягкими. Затем положить в начинку мелко нарубленные цукаты.

Переложить смесь в форму на тесто, прикрыть полосками, сделанными из второго круга. Края слепить.

Пирог смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в духовку на 1,5 ч.

Яблочный пирог с брусничным конфетюром

Для теста:
– 150 г муки
– 1 щепотка соли
– 1/4 ч. ложки разрыхлителя
– 50 г сахара
– 1 яичный желток

– 100 г охлажденного сливочного масла

Для начинки:

– 750 г терпких яблок среднего размера

– 500 мл молока

– 1/2 ст. ложки лимонного сока

– 1 пакетик порошка ванильного пудинга

– 2 ст. ложки сахара

– 150 г брусничного конфитюра

– 2 ст. ложки абрикосового джема

Для посыпки:

– 40 г миндальных хлопьев

Приготовление теста: смешать муку с разрыхлителем, сахаром, яичным желтком, солью и сливочным маслом. Накрыть тесто и поставить на 1 ч в холодное место.

Приготовление начинки: яблоки почистить, разрезать пополам, надрезать в нескольких местах и сбрызнуть лимонным соком.

Из молока, пудингового порошка и сахара приготовить пудинг.

Тесто раскатать в пласт, выложить в разъемную форму и сформировать край высотой 2 см.

Духовку нагреть до 220 °С. Выпекать песочное тесто в течение 10 мин. Готовую хрустящую форму из теста смазать брусничным конфитюром. Поверх распределить ванильный пудинг, а на него выложить половинки яблок. Выпекать пирог еще в течение 35 мин.

Миндальные хлопья обжарить на сухой сковороде до золотисто-коричневого цвета.

Абрикосовый джем подогреть, протереть через сито и смазать им яблоки.

Готовый пирог посыпать миндальными хлопьями.

Пирог слоеный с яблоками и с изюмом

Для теста:

– 3 стакана муки

– 3 яйца

– 400–500 г сливочного масла (или маргарина)

– 1/3 ч. ложки соли

– 3 ст. ложки воды (или молока)

Для начинки:

– 400 г свежих яблок

– 1/2 стакана изюма

– 1/2 стакана сахарного песка

Для смазывания:

– 1 яйцо

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить скороспелое слоеное тесто. Раскатать его в продолговатый пласт шириной 30 см (толщиной 0,5 см) и переложить на сбрызнутый водой противень.

Вдоль пласта, в средней его части, разложить нарезанные ломтиками очищенные яблоки, равномерно посыпая их промытым изюмом и сахаром.

Ножом нарезать края пласта теста в виде ленточек и переплести их так, чтобы они покрывали начинку. Поверхность пирога смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 230–240 °С в течение 40 мин.

Пирог яблочный с коньяком

Для слоено-дрожжевого теста:

– 700 г муки

– 2 яйца

– 125 мл молока

– 2 ст. ложки сахара

– 1/2 ч. ложки соли

– 25 г дрожжей

– 400 г сливочного масла (или маргарина)

Для начинки:

– 500 г яблок

– 2 ст. ложки коньяка

– 100 г сахара

Для смазывания:

– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке. Замесить тесто из 350 г муки, яиц, сахара, соли и разведенных в молоке дрожжей. Вымешенное тесто поставить на 1–1,5 ч в теплое место для расстойки.

Оставшуюся муку перемешать с размягченным маслом (или маргарином).

Расстоявшееся тесто раскатать в широкий пласт и выложить на его середину смешанное с мукой масло. Закрыть масло краями теста в виде конвертика и дать ему расстояться 15 мин. Затем конвертик снова раскатать в пласт, завернуть края теста и оставить расстаиваться еще на 15 мин. Расстоявшееся тесто еще раз раскатать, края теста завернуть.

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры,

разрезать и удалить сердцевину. После этого нарезать фрукты тонкими ломтиками. Полить их коньяком, засыпать сахаром и оставить на 20 мин – пропитываться.

Готовое тесто разделить на 2 части. Первую раскатать в пласт и переложить его в смазанную маслом форму. Края теста свесить за бортики формы. Выложить на тесто яблочную начинку.

Раскатать в пласт вторую часть теста и закрыть им начинку. Края теста защипить. Сделать прокол в верхней части пирога и дать ему для расстояться (15–20 мин). Выпекайте пирог при температуре 230 ˚С в течение 25 мин.

Яблочная шарлотка с вишней

Для теста:
– 3 яйца
– 1 стакан сахара
– 1 стакан муки
– 1/2 пакетика разрыхлителя
Для начинки:
– 2–3 средних яблока
– 5–6 вишен (без косточек)
– 1 ст. ложка корицы
Для смазывания формы:
– сливочное масло
Для посыпания формы:
– манная крупа (или панировочные сухари)

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры. Затем разрезать их пополам, вырезать семечки и измельчить средними кусочками. Перемешать их с корицей.

Приготовление теста: муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Яйца взбить венчиком (достаточно долго – пока масса не посветлеет и не увеличится в объеме примерно в 3 раза). Аккуратно, не прекращая взбивание, ввести в яйца сахар. Продолжать взбивать еще некоторое время.

Муку добавлять небольшими порциями, продолжая взбивать массу до однородности. Тесто должно получиться консистенции не слишком густой сметаны.

Форму смазать сливочным маслом и равномерно посыпать манной крупой (или панировочными сухарями).

Вылить немного теста в форму. Вращая ее, распределить тесто по всей поверхности. На тесто равномерно выложить кусочки яблок и залить их остатками теста. Потом разложить ягоды.

Выпекать шарлотку в предварительно хорошенько разогретой духовке при температуре 170 °С в течение 30 мин.

По прошествии этого времени проверить готовность пирога зубочисткой (или спичкой): если на ней не осталось теста – шарлотка пропеклась. Выключить духовку и дать шарлотке там еще немного постоять (7–10 мин).

После этого вынуть ее, аккуратно потрясти форму, чтобы шарлотка отлепилась от краев, и выложить на плоское блюдо.

Посыпать пирог сахарной пудрой. (Можно смешать сахарную пудру с корицей.)

Яблочно-творожный пирог

Для песочного теста:
– 250 г муки
– 100 г сахара
– 1 щепотка соли
– 125 г охлажденного сливочного масла
Для начинки:
– 500 г жирного творога
– 1 пакетик ванильного пудинга
– 100 г сахара
– 3 яйца
– 200 мл сливок
– 50 г кишмиша
– 500 г яблок
Для смазывания формы:
– сливочное масло

Приготовление теста: муку замесить с сахаром, солью, маслом и 2–3 ст. ложками очень холодной воды. Тесто поставить на холод (на 1 ч).

Творог сначала отжать, а затем смешать с пудинговым порошком и сахаром.

У яиц отделить желтки от белков. Белки и сливки взбить в тугую пену.

В творожную массу добавить желтки и кишмиш, после чего ввести взбитые белки и сливки.

Яблоки очистить и нарезать дольками.

Духовку нагреть до 180 °С.

Две трети песочного теста раскатать в виде круга и выложить им дно слегка смазанной маслом разъемной формы. Остальное выложить по краю формы. Тесто на дне формы наколоть в нескольких местах вилкой.

Заполнить форму творожной массой и разровнять ее. Поверх

выложить дольки яблок.

Пирог выпекать в нижней части духовки в течение 1 ч 15 мин.

Французский яблочный пирог

Для теста:
– 75 г размягченного сливочного масла
– 150 г сахара
– 2 ст. ложки ванильного сахара
– 1 щепотка соли
– 4 яйца
– 100 г муки
– 50 г пищевого крахмала
– 1 ч. ложка разрыхлителя
Для начинки:
– 750 г терпких яблок
– 150 г сметаны
– 1 ст. ложка сахарной пудры
Для смазывания формы:
– сливочное масло

Приготовление теста: сливочное масло взбить со 100 г сахара, 1 ст. ложкой ванильного сахара и солью. Постепенно вбить 2 яйца.

Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем. Ввести смесь в основную массу.

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать на кружочки толщиной 0,5 см.

Духовку нагреть до 180 ˚С.

Тесто выложить в слегка смазанную маслом форму и разровнять. Нарезанные яблоки разложить на тесте в форме венка и слегка вдавить в него.

Пирог выпекать в нижней части духовки в течение 35 мин.

Сметану взбить с оставшимися яйцами, сахаром и ванильным сахаром. Полить этой массой яблочный пирог и продолжать выпекать (теперь уже в середине духовки) в течение 25 мин.

Готовый пирог остудить и посыпать сахарной пудрой.

Яблочный пирог с шиповником

Для теста:
– 400 г пшеничной муки грубого помола
– 50 г соевой муки
– тертая цедра 1/2 лимона
– 1 кубик дрожжей (42 г)

– 4 ст. ложки меда
– 1 л теплого молока
– 3 ст. ложки растительного масла
– 4 яйца
Для начинки:
– 1 кг терпких яблок
– 300 г пюре из плодов шиповника
– 200 мл сливок
– сок 1 лимона
– 150 г миндальных хлопьев

Приготовление теста: муку смешать с 25 г соевой муки и половиной цедры лимона. Сделать в муке углубление и покрошить туда дрожжи. Добавить 2 ст. ложки меда и немного молока. Из этих продуктов и части муки замесить опару и дать ей подойти (15 мин).

Добавить в опару растительное масло, 1 яйцо, оставшееся молоко и муку. Замесить тесто и дать ему подойти (в течение еще 30 мин).

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

У оставшихся яиц отделить желтки от белков. Белки взбить в тугую пену. Желтки смешать с пюре из плодов шиповника, оставшимся медом, сливками, остатками соевой муки, лимонным соком и цедрой. Ввести взбитые белки.

Тесто раскатать на противне и дать ему подойти (15 мин).

Духовку нагреть до 200 °С.

Выложить на тесто нарезанные яблоки. Смазать их шиповниковой массой и посыпать хлопьями миндаля.

Пирог выпекать в течение 30 мин (и еще 10 мин подержать его в выключенной духовке).

Яблочный пирог с марципановыми полосками

Для марципана:
– 250 г очищенного миндаля
– 125 г меда
– 2 ст. ложки розовой воды
– 5 капель горького миндального масла
– 1 яйцо
Для теста:
– 2 яйца
– 375 г пшеничной муки грубого помола
– 1 ч. ложка разрыхлителя
– 200 г сливочного масла

– 100 г меда

Для начинки:

– 1 кг терпких яблок

– 50 г сливочного масла

– 50 г гранулированного тростникового сахара

– 1/2 ч. ложки молотой корицы

Приготовление марципана: размолоть в миксере миндальные орехи. Смешать на водяной бане 125 г меда с молотым миндалем и розовой водой.

Приготовление теста: у 2 яиц отделить желтки от белков. Муку перемешать с разрыхлителем, маслом, оставшимся медом и 2 яичными желтками. Поставить тесто на холод.

Приготовление начинки: яблоки очистить и нарезать дольками.

Оставшееся масло растопить в большой сковороде. Положить в него гранулированный тростниковый сахар и корицу. Добавить в смесь нарезанные яблоки и тушить их в течение 10 мин, регулярно помешивая.

Духовку нагреть до 200 ˚С.

Тесто раскатать, выложить на противень и выпекать (в верхней части духовки) в течение 10 мин.

В марципановую массу добавить горькое миндальное масло и яйцо. Оставшиеся яичные белки взбить в тугую пену и ввести в эту смесь.

Выложить на тесто начинку из яблок. Марципановой массой (с помощью кондитерского мешочка) нанести на пирог рисунок в виде сетки.

Продолжать выпекать пирог до готовности (примерно 20 мин).

Скандинавский яблочный пирог

– 200 г пшеничной муки грубого помола

– 100 г гречневой муки

– по 3 щепотки молотых корицы и ванили

– 150 г гранулированного тростникового сахара

– 100 г размягченного сливочного масла

– 125 г французского крема-сметаны

– 3 яйца

– 100 г молотого фундука

– 2 ст. ложки рома

– 6 среднего размера яблок

– 150 г сметаны

Приготовление теста: муку смешать с разрыхлителем, 2

щепотками корицы, 2 щепотками ванили и 75 г гранулированного тростникового сахара. Добавить сливочное масло. 100 г крема-сметаны и 1 яйцо. Замесить тесто и поставить его на 30 мин на холод.

Приготовление начинки: фундук обжарить, снять кожицу и натереть на крупной терке. Смешать орехи с 25 г гранулированного тростникового сахара, 1 ст. ложкой рома и оставшимся кремом-сметаной.

Яблоки очистить, разрезать пополам и выложить в ореховую массу.

Приготовление глазури: хорошо размешать сметану с остальными яйцами, оставшимися ромом, гранулированным тростниковым сахаром, корицей и ванилью.

Духовку нагреть до 200 °С.

Форму смазать маслом. Тесто раскатать и уложить на дно формы; сформировать края высотой 3 см. Яблоки выложить на тесто и залить глазурью.

Выпекать яблочный пирог в течение 30 мин – до образования румяной корочки.

Швейцарский яблочный пирог

– 100 г молотого фундука
– 4 ст. ложки сахара
– по 50 г изюма и коринки
– 3 ст. ложки рома
– 750 г терпких яблок
– 50 г толченых сухарей
– цедра 1 лимона
– 1 ч. ложка молотой корицы
– по 1 щепотке молотой гвоздики, кардамона и имбиря
– 100 г размягченного сливочного масла
– 75 г сахара
– 1 ч. ложка ванильного сахара
– 2 яйца
– 100 г муки
– 50 г пищевого крахмала
– 1 ч. ложка разрыхлителя

Выложить форму алюминиевой фольгой и хорошо смазать маслом. Орехи смешать с сахаром и высыпать на фольгу.

Изюм и коринку вымыть горячей водой и вымочить в роме. Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Затем смешать их с толчеными сухарями, пряностями, размоченными в роме фруктами. Разложить массу поверх орехов.

Духовку нагреть до 180 °С.

Масло с сахаром, ванильным сахаром и яйцами взбить в пену. Добавить муку, пищевой крахмал, разрыхлитель и хорошо перемешать. Тесто распределить по яблочной массе и разровнять.

Выпекать пирог в течение 1 ч.

Готовому пирогу дать немного остыть, а потом перевернуть форму и снять фольгу.

Польский яблочный пирог

Для теста:
– 200 г размягченного сливочного масла
– 100 г сахара
– 1 стручок ванили
– 3 яйца
– 4 ст. ложки молока
– 225 г муки
– 50 г пищевого крахмала
– 1 ст. ложка разрыхлителя
Для начинки:
– по 50 г изюма и коринки
– 50 г сахара
– 3 ст. ложки рома
– 750 г терпких яблок
– 1/2 лимона
– 1/2 ч. ложки молотой корицы
– 1 щепотка (на кончике ножа) молотой гвоздики
– 100 г молотого миндаля
Для смазывания противня:
– сливочное масло

Приготовление теста: взбить масло с сахаром. У яиц отделить желтки от белков. Стручок ванили разрезать, выскоблить содержимое. Половину ванили, вместе с желтками и молоком, добавить в масляную массу. Хорошенько все перемешать. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем и постепенно ввести в основную массу.

Приготовление начинки: изюм и коринку промыть в горячей воде, обсушить полотенцем и замочить в роме.

Яблоки очистить и нарезать тонкими дольками. Лимон вымыть теплой водой, цедру натереть и добавить в яблоки. Выжать из лимона сок и, вместе с пропитанными ромом ягодами, пряностями и сахаром, смешать с яблоками.

Духовку нагреть до 220 °С.

Противень хорошо смазать маслом. Тесто выложить на

противень; поверх распределить яблочную массу.

Выпекать пирог (в середине духовки) в течение 25 мин.

Белки вместе со 100 г сахара и остатками ванильной массы взбить в тугую пену. Добавить орехи.

Белковую массу нанести на поверхность пирога и выпекать его (уже в нижней части духовки) еще 20 мин.

Пирог с грецкими орехами

Для слоено-дрожжевого теста:
– 500 мл молока
– 50 г дрожжей
– 350 г сливочного масла (или маргарина)
– 150 г сахара
– 2 яйца
– 1/2 ч. ложки соли
– 1,25 кг муки
Для начинки:
– 1 стакан молотых орехов
– 1 яйцо
– 100 г сахара
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке. Добавить яйца, сахар, соль и половину количества муки. Замесить тесто и поставить его для расстойки. Оставшуюся часть муки перемешать с размягченным маслом.

Расстоявшееся тесто раскатать в пласт. В середину положить масло, растертое с мукой. Завернуть края теста и раскатать его. Края теста снова завернуть и поставить его на 15 мин расстаиваться. Эту операцию проделать 3–4 раза.

Приготовление начинки: смешать орехи, сахар и яйцо.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну раскатать в пласт и переложить его на смазанный маслом противень.

На тесто ровным слоем выложить начинку. Раскатать пласт из второй части теста и закрыть им начинку. Края теста защипить.

Дать пирогу расстояться, смазать яйцом и сделать прокол в верхнем слое.

Выпекать пирог при температуре 200–230 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «грецкий орех»

– 4 стакана муки
– 200 г сливочного масла (или маргарина)
– 1 стакан сахара
– 2 яйца
– 1 ч. ложка соды
– 3/4 стакана кефира
– 2 ст. ложки какао
– 5 ст. ложки измельченных грецких орехов
– 1 ст. ложка сахарной пудры
– уксус

Яйца взбить с сахаром. Добавить кефир и соду, гашенную уксусом.

Какао-порошок перемешать с мукой. Добавить яблочную массу и замесить тесто. Добавить в него размягченное масло (или маргарин) и орехи.

Тесто хорошо вымесить и выложить в смазанную маслом форму.

Выпекать пирог при температуре 200 °С в течение 20–25 мин.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог «лимонный»

Для теста:
– 50 г дрожжей
– 2 ст. ложки сахара
– 2 яйца
– 200 г маргарина
– 1/2 стакана молока
– 500 г муки
– соль на кончике ножа
Для начинки:
– 1 лимон
– 1 1/2 стакана сахара
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в молоке.

Яйца взбить с сахаром и смешать с разведенными дрожжами. Добавить муку и размягченный маргарин.

Оставить тесто для расстойки (на 1–1,5 ч). Затем, отделив небольшой кусочек (для украшения пирога), раскатать его в пласт и выложить в форму, смазанную маслом. Сделайте бортики для начинки.

Приготовление начинки: лимон очистить от кожуры и натереть на терке (или пропустить через мясорубку). Лимонную

массу растереть с сахаром и выложить на тесто. Края завернуть.

Из оставшегося теста скатать жгутики и выложить их на начинке в виде сетки. Концы жгутиков закрепить по бокам. Тесто смазать яйцом.

Выпекайте пирог при температуре 180–200 °С в течение 20–25 мин.

Пирог «лимонник»

– 600 г дрожжевого слоеного теста

Для начинки:

– 1–2 лимона

– 1 стакан сахара

– сахарная пудра

От дрожжевого слоеного теста отделить 1/3 и поместить в морозильник, а 2/3 – просто в холодильник (на 3 ч).

Приготовление начинки: лимоны (вместе с коркой, но без семян) пропустить через мясорубку и смешать с сахаром.

Большую часть теста раскатать в пласт и перенести его на смазанный маслом противень (или сковороду). Покрыть этот пласт лимонной начинкой. На нее натереть (на крупной терке) меньшую часть теста. Разровнять поверхность пирога и поставить его в духовку.

Готовый «Лимонник», горячим, посыпать сахарной пудрой.

Пирог заварной с цедрой

– 300 г сметаны

– 1 стакан муки

– 9 яиц

– 1/2 стакана сахара

– цедра 1 лимона (или 1 апельсина, или 2 мандаринов)

Довести до кипения сметану с мукой, все время размешивая. Дать смеси остыть и вбить в нее, по одному, яичные желтки.

Затем положить сахар и цедру лимона (или апельсина, или мандаринов) и все хорошенько размешать. После этого в тесто ввести взбитые белки и хорошенько его перемешать.

Вылить тесто в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать пирог в умеренно нагретой духовке до готовности.

Пирог с медово-изюмно-лимонной начинкой

Для теста:

– 250 г сливочного масла
– 1 стакан сахара
– 2 яйца
– мука до крутого теста
– 1 неполная ч. ложка соды, погашенной уксусом
Для начинки:
– 1/2 стакана меда
– 1 стакан изюма
– 1 лимон

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить песочное тесто.

Приготовление начинки: изюм пропустить через мясорубку вместе с лимоном. Получившуюся массу смешать с медом.

Тесто раскатать в 3 коржа. Испечь их (по очереди!) и остудить.

Переложить коржи начинкой. На ночь поставить пирог под пресс – для лучшей пропитки – и посыпать сахарной пудрой.

Лимонный пирог с меренгой

– 1 корж из песочного теста
Для начинки:
– 100 г сахарного песка
– 1/8 ч. ложки соли
– 1/2 чашки кукурузного крахмала
– тертая цедра 1 лимона (по желанию)
– 2 чашки кипящей воды
– 3 яичных желтка
– 1/2 чашки лимонного сока
– 1 ст. ложки маргарина
Для меренги:
– 1/4 ч. ложки соли
– 3 яичных белка
– 1/4 ч. ложки пекарного порошка (по желанию)
– 1 стакан сахарного песка
– 1 ч. ложка ванилина (или лимонного сока)

Приготовление начинки: смешать первые 4 ингредиента в кастрюльке для соуса. Добавить кипящую воду и взбить. Варить смесь на очень слабом огне в течение 5–7 мин, постоянно помешивая.

Взбить яичные желтки и добавить в них 2 ст. ложки смеси из кастрюльки. Затем, вылить их в кастрюльку. Перемешивать содержимое на слабом огне.

После этого туда же добавить лимонный сок и маргарин.

Варить, пока смесь не станет густой. Снять ее с огня и слегка охладить. Выложить начинку на корж.

Приготовление меренги: добавить к яичным белкам соль и взбить их. Всыпать пекарный порошок, ванилин и продолжать взбивать, пока сахар не растворится до конца, а смесь не станет пышной.

Положить меренгу на начинку с верхом (потом она осядет). Сверху оставить пики: поверхность не должна быть гладкой.

Выпекать пирог при температуре 160 °С 15 мин – до золотисто-коричневого цвета.

Пирог апельсиновый

– 3 яйца
– 150–200 г сахара
– 150 г маргарина (или сливочного масла)
– 1 ст. ложка ванильного сахара (или немного ванилина)
– 1 апельсин
– цедра 1/2 лимона
– 200 г муки
– 1 ст. ложка разрыхлителя

Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленный маргарин (или масло), тертую лимонную и апельсиновую цедру, апельсиновый сок и ванилин. В самом конце примешать муку с разрыхлителем.

Тесто вылить на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень (размерами 30х40 см).

Выпекать пирог в умеренно жаркой духовке примерно 10 мин.

Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать на прямоугольные кусочки.

Открытый пирог с яблоками и брусникой

Для теста:
– 30–50 г свежих дрожжей
– 500 мл молока
– 250 г сливочного маргарина
– 3 ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка растительного масла
– 700–800 г муки
– соль на кончике ножа
Для начинки:
– 6–7 яблок одинакового размера

– сок 1 лимона
– 1/2 стакана сахара
– несколько ягод брусники или клюквы
Для смазывания пирога:
– 1 яичный желток

Приготовление теста: кз вышеуказанных ингредиентов замесить дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: яблоки, не очищая от кожицы, нарезать тонкими одинаковыми ломтиками, сбрызнуть соком лимона и пересыпать сахаром.

Тесто раскатать в виде овала толщиной 1 см, наколоть вилкой. Подготовленные ломтики яблок уложить «чешуей» по поверхности теста, между дольками яблок разместить ягоды.

Края теста загнуть, смазать желтком, по краю овала положить «веревочку», сплетенную из теста, прижать ее к овалу и также смазать желтком.

Выпекать пирог при температуре 180–200 ˚С до готовности.

Пирог творожный с ягодами

Для теста:
– 80 г сахарной пудры
– 80 г сливочного масла (или маргарина)
– 1 яичный желток
– 200 г муки
– 1 щепотка соли
Для творожного крема:
– 125 г сахарного песка
– 7 яиц
– 1/2 лимона
– 600 г жирного творога
– 125 г крахмала
– 1 щепотка соли
Для украшения:
– 100 мл сливок
– 100 г ягод

Приготовление теста: замесить тесто из пшеничной муки, сахарной пудры, сливочного масла (или маргарина), яичного желтка и соли. Затем скатать его в шар и, завернув в алюминиевую фольгу, положить на 30 мин в холодильник.

Дно и бортик разъемной формы застелить бумагой для выпекания. Предварительно нагреть духовку до температуры 150 ˚С.

На посыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт

толщиной приблизительно 1 см. Аккуратно выложить им форму для выпекания, немного приподняв края. Тесто в нескольких местах наколоть вилкой.

Приготовление творожного крема: белки отделить от желтков. Лимон вымыть горячей водой, обсушить и натереть цедру (около 1 ст. ложки). Отжать сок. Яичные желтки и 100 г сахарного песка взбить до кремообразного состояния.

Тщательно перемешать с творогом, 2 ст. ложками лимонного сока и тертой цедрой.

Крахмал просеять через сито поверх творожного крема. Вымесить до образования плотной массы. Белки, соль и оставшийся сахарный песок взбить в крутую пену. Деревянной лопаточкой перемешать с творожной массой. Намазать массу на тесто. Пирог выпекать в предварительно нагретой духовке на средней полке около 30 мин. Вынуть пирог из формы охлажденным.

Взбить сливки в крутую пену и заполнить ими кондитерский мешочек с большим звездчатым наконечником. Выдавить на поверхность пирога пышные розочки из сливок.

Ягоды вымыть и обсушить. Разложить в серединки сливочных розочек.

Воздушный черничный пирог с рисом

– 200 г черники
– 1 л молока
– 300 г риса
– 150 г сахара
– 70 г рубленого миндаля
– 60 г изюма
– 70 г масла сливочного
– 40 г маргарина
– 3 яйца
– соль по вкусу

Молоко вскипятить, всыпать в него подготовленный рис и разварить. Хорошенько растереть желтки с сахаром, сливочным маргарином и щепоткой соли. Осторожно смешать с рисом.

Добавить миндаль, изюм и чернику, слегка проваренную с сахаром. В конце приготовления прибавить отдельно взбитые белки.

Форму смазать маргарином, выложить в нее подготовленную массу, разложить на поверхности кусочки сливочного масла и запечь в духовке.

Американские пышки с черникой

– 150 г пшеничной муки
– 75 г кукурузной муки
– 75 г сахарного песка
– 1 ст. ложка пекарского порошка
– 1 яйцо (слегка взбитое)
– 75 г растопленного сливочного масла (или маргарина)
– 250 мл пахты
– 100 г черники
– 1 щепотка соли

Смешать оба вида муки, пекарский порошок и соль.

Сделать в центре смеси углубление и добавить яйцо, масло (маргарин) и пахту. Массу перемешать и положить в нее чернику. Выложить тесто в формочки для выпечки пышек.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Пышки зарумянятся и станут упругими.

Черничный грант

– 4 стакана черники
– 1 стакан сахара
– 4 ст. ложки сливочного масла
– 8 ломтей бисквитного кекса (вместо этого можно испечь бисквитную основу)

Перебрать и промыть чернику. Пересыпать ягоды в кастрюлю, засыпать сахаром и поставить на маленький огонь на 10 мин. Следить, чтобы они не пригорели, в случае необходимости помешивать.

Положить 2 ломтя бисквита (или один бисквитный корж) в форму для запекания, на них выложить чашку ягод с сиропом, сверху – еще 2 ломтя, на них опять ягоды с сиропом. И так, пока не закончатся ингредиенты. На каждый слой класть кусочки сливочного масла.

Запекать при температуре 340–350 °С в течение 15–25 мин. Вынуть из духовки, остудить и поставить в холодильник.

Подавать через 3–4 ч вместе со взбитыми сливками.

Пирог «баттенбургский»

– 9–10 ст. ложек сливочного масла
– 3/4 стакана сахарного песка
– 3 яйца (слегка взбитых)
– 2 стакана муки

– по нескольку капель ванильной и малиновой эссенции

Для украшения:

– несколько капель ванильной эссенции

– 1 ст. ложка джема (или повидла)

– 230 г миндальной пасты (можно заменить сахарной глазурью)

– засахаренные вишни и кусочки ананаса

Смазать маслом квадратный противень и разделить его на 2 части, положив посередине полоску промасленной бумаги.

Приготовить ноздреватое тесто. Для этого взбить сливочное масло с сахаром до получения легкой воздушной смеси, постепенно (по одному) вбить яйца. С помощью металлической ложки всыпать муку и перемешать.

Разделить тесто на 2 части: в одну добавить ванильную эссенцию, в другую – малиновую. Поместить тесто на разные половины противня и выпекать в микроволновке при умеренной температуре в течение 50 мин. Выложить на решетку и остудить. Разрезать каждую часть пирога пополам. Сложить пирог, чередуя разноцветные слои и смазывая их джемом. (Слегка подогреть джем до размягчения и смазать им также бока пирога.)

Раскатать миндальную пасту в форме прямоугольника такой величины, чтоб он покрыл пирог целиком. Обернуть им пирог, сверху сделать перекрестные надрезы.

Украсить засахаренными вишнями и кусочками ананаса.

«Пьяный» пирог

– 1 кг вишни

– 50 г сахарной пудры

– 20 мл белого вина

– 100 мл молока

– 4 яйца

– 350 г сахара

– 4 ст. ложки муки

– 50 г нарезанных грецких орехов

– ванильный сахар

Ягоды вымыть, обсушить, удалить косточки и нарезать. Посыпать их сахарной пудрой, залить вином и нагревать в СВЧ-печи примерно 2–3 мин (чтобы вино выпарилось).

Яичные желтки и сахар растереть добела. Добавить муку и тщательно взбить. Затем постепенно вливать теплое (но не горячее!) заранее прокипяченное молоко, все время взбивая.

Варить, периодически перемешивая, 1–2 мин (до загустения). Полученный крем вынуть из печи.

Тем временем взбить яичные белки с ванильным сахаром. Осторожно смешать молочный крем с белковой пеной и залить этой смесью вишни. Выпекать в течение 2–3 мин.

Горячий пирог посыпать орехами, затем охладить и нарезать крупными квадратами.

Пирог с вишней и шоколадом

– 150 г пшеничной муки
– 50 г ржаной муки
– 25 г какао-порошка
– 1 ч. ложка разрыхлителя
– 200 г очищенного миндаля
– по 1/2 ч. ложки молотой корицы и кориандра
– 200 г мягкого сливочного масла
– 200 г жидкого меда
– 4 яйца
– 2 ст. ложки рома
– 500 г кислых вишен
– 200 г шоколада
– 50 г миндальных хлопьев

Перемешать муку с какао, разрыхлителем, корицей и кориандром. Миндаль тщательно размельчить в миксере и добавить в приготовленную массу.

Масло растереть с медом до появления пены. Полученную массу, яйца и ром тщательно перемешать.

Разогреть духовку до 180 °С. Форму смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Вишни вымыть, дать обсохнуть, косточки вынуть. Распределить ягоды по тесту и слегка вдавить. Выпекать пирог на среднем уровне 45 мин, затем оставить на 10 мин в выключенной духовке.

Растопить шоколад на водяной бане. Нанести его на пирог и посыпать миндальными хлопьями.

Внимание: до того как покрыть пирог глазурью или марципаном, его можно хранить в течение 2 недель.

Пышки с вишней

– 225 г пшеничной муки
– 100 г сахарного песка
– 100 г вишен в сахаре
– 1 ст. ложка пекарского порошка
– 1/2 ч. ложки соли
– 1 яйцо (слегка взбитое)

– 250 мл молока
– 120 мл растительного масла

Смешать муку, сахар, вишни, пекарский порошок и соль.

Сделать в центре углубление, положить смесь из остальных ингредиентов и перемешать массу, чтобы получилось тесто.

Выложить тесто в бумажные или смазанные жиром металлические формочки для выпечки пышек.

Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20 мин. Пышки должны хорошо подняться и стать упругими.

Сдобный пирог с виноградом

– 75 г размягченного сливочного масла
– 3 ст. ложки меда
– 2 яичных желтка
– 200 г пшеничной муки
– 4 яйца
– 75 г молотого лесного ореха
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 500 г белого винограда
– 250 г свежего сыра маскарпоне или жирных сливок
– 100 г сиропа сахарной свеклы
– сок и цедра 1 лимона

Взбить масло, мед и желток. Перемешать муку с орехами и сухарями, добавить, помешивая, столовыми ложками в масляную массу, замесить тесто, тесто должно быть густым и гладким. Тесто накрыть и поставить на 1 ч в прохладное место.

Виноград вымыть, дать ему обсохнуть и отделить от веточек. Яйца разделить на желток и белок. Перемешать желток с маскарпоне, сиропом, лимонным соком и цедрой. Белок взбить до получения густой массы.

Разогреть духовку до 180 ˚С. Форму слегка смазать сливочным маслом. Песочное тесто раскатать и выложить в форму, оставить края высотой 3 см. Наполнить сырным кремом и положить виноград. Пирог выпекать 50 мин.

Пирог с изюмом «королевский»

Для теста:
– 100 г масла (маргарина)
– 225 г пшеничной муки
– 45 мг ложки холодной воды
– щепотка соли
Для начинки:

– 50 г бисквитной крошки
– 175 г изюма без косточек
– 1 яичный желток
– 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
Для белкового крема:
– 225 г сахарной пудры
– 1 яичный белок
– 1 ч. ложка лимонного сока
Для отделки (глазури):
– 3 ст. ложки желе из красной смородины

Приготовление теста: перетереть масло (маргарин) с мукой и солью до консистенции крупки. Добавить холодную воду и замесить тесто.

Завернуть его в пленку и охладить (в течение 30 мин). Охлажденным раскатанным тестом выложить форму 20х20 см.

Ингредиенты начинки перемешать, выложить на тесто и разровнять. Начинку покрыть слоем взбитого крема.

Наполнить кондитерский мешок взбитым желе и украсить пирог решетчатым узором. Выпекать пирог в разогретой до 190 °С духовке 30 мин, затем уменьшить температуру до 180 °С и продолжать выпечку еще 10 мин.

Сметанник с изюмом

– 225 г песочного теста
– 2 ст. ложки пшеничной муки
– 2 яйца (слегка взбитых)
– 4 ст. ложки сахарного песка
– 250 г сметаны
– 225 г изюма без косточек
– 4 ст. ложки рома (или бренди)
– несколько капель ванильной эссенции

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Смешать муку, яйца, сахар и сметану, затем добавить изюм, ром (или бренди) и ванильную эссенцию.

Заполнить этой массой форму-основу из теста. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. После этого уменьшить температуру до 180 °С и подержать пирог в духовке еще 5 мин, чтобы начинка запеклась.

Пирог «корнуэльский»

– 350 г пшеничной муки
– 1/2 ч. ложки соли

– 175 г свиного жира
– 75 г сахарной пудры
– 175 г изюма «коринка»
– немного смеси нарезанных цукатов (дополнительно)
– 150 мл молока, смешанного с водой
– 1 яйцо (взбитое)

Всыпать в миску муку с солью и втереть свиной жир, чтобы образовалась масса, напоминающая крупку. Добавить остальные сухие ингредиенты. Подливая порциями молоко с водой, замесить крутое тесто.

На смазанном жиром листе (противне) раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и смазать взбитым яйцом.

Кончиком ножа сделать крестообразный узор.

Выпекать 20 мин до золотистого цвета в духовке, разогретой до 160 ˚С. Остывший пирог разрезать на квадраты.

Пирог обсыпной с творожным кремом

Для теста:
– 20 г а дрожжей
– 75 г сахара
– 250 мл молока
– 500 г муки
– 75 г размягченного масла
– щепотка соли
Для начинки:
– 2 яйца
– 500 г обезжиренного творога
– 100 г сахара
– 25 г крахмала
– 100 г изюма
Для крошки:
– 200 г муки
– 50 г молотого миндаля
– 100 г сахара
– 150 г масла

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве молока с 1 ч. ложкой сахара и оставить на 15 мин подходить. 250 г муки смешать с дрожжевой закваской, оставшимся молоком, маслом, сахаром и солью. Добавить оставшуюся муку. Накрыть тесто и дать ему подойти в течение 45 мин.

Приготовление начинки: отделить яичные белки от желтков. Смешать творог с сахаром, яичными желтками и крахмалом.

Белки взбить в стойкую пену, соединить их с вымытым изюмом и творожной массой. Осадить тесто и дать ему еще раз подняться. Затем раскатать на смазанном маслом противне. Распределить по тесту творожную массу.

Приготовление крошки: смешать муку с миндалем, сахаром и маслом, превратить с помощью терки в крошку и посыпать пирог. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин, затем оставить в выключенной духовке еще на 10 мин.

Рулет с изюмом и орехами

– 500 г теста
– 1 яйцо
Для начинки:
– по 150 г изюма и орехов
– по 130 г масла и сахара

Готовое сдобное кислое тесто раскатать в пласты толщиной в 1–1,5 см, пласты обильно смазать сливочным маслом, посыпать сахаром и крупно измельченными орехами с изюмом.

Скатать рулеты, положить на лист, дать хорошо подойти, смазать яйцом и испечь в духовке в среднем жару.

Пирог с конфитюром

Для теста:
– 500–550 г муки
– 260 г сливочного масла
– 300 г сахара
– 100 г сметаны
– 1,5 стакана воды
– 1/2 палочки дрожжей
– соль
Для начинки:
– 2–3 баночки конфитюра
– 5 яиц
– 120 г грецких орехов
– 1/2 ст. ложки сахарной пудры

Приготовление теста: на стол насыпать горкой муку, сделать в ней лунку, налить разведенные в воде с сахаром дрожжи, посолить, добавить сахар, растопленное сливочное масло, сметану, быстро вымесить тесто руками и дать ему постоять, чтобы поднялось. Сделать из теста лепешку, раскатать скалкой и выпекать в горячей духовке на сковороде 10–15 мин. Когда лепешка остынет, положить сверху конфитюр (лучше

клубничный) или джем.

Чтобы пирог выглядел более празднично, можно выложить на конфитюр хорошо взбитые белки. Посыпать их сверху сахарной пудрой, быстро перемешать и выложить на пирог.

Затем посыпать пирог измельченными орехами, обжаренными на сковороде, и поставить снова на 10 мин в негорячую духовку. Как появится корочка – пирог готов.

Бейкуэллский пирог с клубничным вареньем

Для теста:
– 50 г сливочного масла (или маргарина)
– 100 г пшеничной муки
– 1 ст. ложка пекарского порошка
– 2–3 ст. ложки теплой воды
Для начинки:
– 100 г клубничного джема
– 50 г размягченного сливочного масла (или маргарина)
– 50 г сахарного песка
– 1 яйцо (слегка взбитое)
– 25 г пшеничной муки
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– 25 г молотых ядер миндаля
– 50 г миндальных хлопьев
– несколько капель миндальной эссенции

Приготовление теста: перетереть масло (маргарин) с мукой до консистенции крупки. Добавить столько воды, чтобы получилось крутое тесто.

Раскатать его и выложить им смазанную жиром форму для флая диаметром 18 см. Смазать тесто слоем клубничного джема.

Приготовление начинки: растереть масло (маргарин) с сахарным песком, добавить яйцо и миндальную эссенцию. Положить муку, пекарский порошок и молотый миндаль.

Перемешанную массу выложить на джем и разровнять лопаточкой.

Посыпать пирог миндальными хлопьями. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 20 мин.

Бисквитные «омлеты» с клубникой

– 5 яичных желтков
– 75 г сахарного песка
– щепотка соли
– тертая цедра 1/2 лимона

– 4 яичных белка
– 40 г кукурузного крахмала
– 40 г пшеничной муки
– 40 г растопленного сливочного масла (или маргарина)
– 300 мл сливок для взбивания
– 225 г клубники
– сахарная пудра для посыпки

Растереть желтки и 25 г сахара до получения густой светлой массы. Добавить соль и лимонную цедру.

Взбить яичные белки в крепкую пену, подсыпать оставшийся сахар и продолжать взбивать, пока масса не станет стойкой и лоснящейся.

Соединить белки с желтковой смесью, затем положить крахмал и муку. Влить растопленное масло (маргарин). Заполнить приготовленной массой кондитерский мешок с простой насадкой диаметром 1 см.

Выложить массу на смазанный жиром и застеленный бумагой лист кругами размером 15 см. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 10 мин до легкого зарумянивания. Остудить.

Взбить сливки до густоты. Половину каждого круга покрыть тонким слоем сливок, уложить сверху клубнику и снова покрыть слоем сливок. Отвернуть на начинку свободные половинки «омлетов». Подавать «омлеты», посыпав сахарной пудрой.

Смазывать изделия яйцом надо за 10 мин до выпечки. Делать это следует мягкой кисточкой, чтобы не помять изделия.

Круглый пирог с крыжовником и абрикосами

– 300 г муки
– 6 ст. ложек масла
– 4 ст. ложки молока
– соль
– цедра 1 лимона
– 250 г крыжовника
– 500 г спелых абрикосов
– 150 г творога (20 % жирности)
– 1 пакетик разрыхлителя
– 125 г сахара

Творог отжать и затем перемешать с сахаром, лимонной цедрой, солью, маслом и молоком.

Муку смешать с разрыхлителем, добавить столовыми ложками в творог и полученную массу замесить.

Разогреть духовку до температуры 200 °С. Форму хорошо смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Раскатать тесто

на посыпанной мукой рабочей поверхности, положить в форму, оставив края высотой 2 см.

Абрикосы вымыть, дать обсохнуть, разрезать пополам и удалить косточки. Половинки абрикосов выложить на тесто срезом вниз.

Крыжовник вымыть, дать обсохнуть, заполнить им пустые места между абрикосами, слегка вдавив в тесто. Выпекать пирог в течение 45 мин.

Пирог с крыжовником

Для теста:
– 250 г муки
– 2 ст. ложки сахара
– 1 щепотка соли
– цедра 1 лимона
– 20 г дрожжей
– 125 мл теплого молока
– 1 яйцо
Для начинки:
– 2 сухарика
– 1 кг крыжовника
Для заливки:
– 150 г размягченного сливочного масла
– 100 г сахара
– 4 яйца
– 50 г муки
– 125 мл сливок
– соль

Просеять муку в миску, посередине сделать углубление. Распределить по краю муки сахар, соль и цедру лимона. Растворить дрожжи в молоке; дать подойти в течение 30 мин.

Дрожжевое тесто-заготовку замесить с мукой, молоком и яйцом; оставить на 15 мин.

Сухарики положить в пакет и растолочь. Крыжовник вымыть и дать хорошо обсохнуть.

Приготовление заливки: перемешать размягченное масло, яйца и сахар. Добавить муку, соль и сливки.

Распределить сначала растолченные сухари, затем ягоды на дрожжевом тесте. Нанести поверх ягод заливку.

Разогреть духовку до 200 °С. Выпекать пирог на нижнем уровне духовки 45 мин.

Пирог с малиной и абрикосами

Для теста:

– 200 г маргарина

– 200 г жженого сахара

– 4 яйца

– 200 г муки

– 100 г молотых грецких орехов

– 50 г рубленого миндаля

– 1 щепотка соли

Для начинки:

– 150 г малины (свежей или замороженной)

– 500 г свежих абрикосов (или 1 банка консервированных – 540 г)

– сахарная пудра

Приготовление теста: маргарин порубить мелкими кусочками и взбить вместе с сахаром и солью до консистенции крема. Ввести в полученную смесь яйца. Муку просеять через сито. Добавить грецкие орехи и миндаль. Соединить все с тестом и тщательно перемешать венчиком. Нагреть духовку до 175 °С. Дно формы аккуратно застелить куском бумаги для выпекания. Тесто выложить в форму и разровнять.

Приготовление начинки: малину тщательно перебрать, помыть и дать стечь воде. (Замороженным ягодам дать слегка оттаять.)

С помощью шумовки опустить абрикосы на 1–2 мин в кипящую воду. После этого быстро охладить фрукты, положив их в миску с холодной водой, затем промокнуть насухо и с помощью острого ножа сделать легкие надрезы и аккуратно снять кожицу.

Плоды разрезать пополам и удалить косточку. (С консервированных фруктов слить жидкость.)

Абрикосы и малину разложить поверх пирога. Выпекать около 50 мин. Если пирог слишком сильно потемнеет, но еще не будет готов, накрыть его куском алюминиевой фольги. После выпекания оставить на 5 мин в форме. Затем осторожно вынуть, положить на кухонную решетку для пирога и окончательно остудить.

Перед подачей на стол фруктовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка королевская

Для бисквита:

– 6 яичных желтков

– 100 г сахара

– 1 ст. ложка ванильного сахара

– 4 яичных белка
– 100 г муки
– 25 г крахмала
– 1 щепотка соли
Для прослойки:
– 480 г малинового повидла
– 2 ст. ложки малинового пюре
Для крема:
– 7 пластинок желатина
– 500 мл воды
– 4 яичных желтка
– 100 г сахара
– 1/2 стручка ванили
– сок 1 апельсина и 1 лимона
– 250 мл сухого белого вина
– 2 яичных белка
– 250 мл сливок
– 1 щепотка соли

Приготовление теста: желтки взбивать миксером с 50 г обычного сахара и ванильным до тех пор, пока сахар не растворится полностью. Яичные белки взбить в крутую пену с солью, оставшийся сахар сыпать в них струйкой и продолжать взбивать. Духовку разогреть до 220 °С. Противень застелить кулинарной бумагой. Белки выложить на желтковый крем, посыпать мукой и крахмалом и перемешать венчиком. Бисквитную массу выложить на противень и печь на среднем уровне 12 мин (до золотистого цвета).

Посыпать сахаром полотенце, опрокинуть на него бисквит, снять бумагу и накрыть влажным полотенцем.

Повидло перемешать с малиновым пюре на слабом огне, протереть через сито и распределить его по бисквиту. Затем с помощью полотенца свернуть его в рулет и оставить остывать под влажным полотенцем. Желатин размягчить в холодной воде. Желтки взбить в пену с сахаром.

Ваниль разрезать вдоль, извлечь сердцевину и добавить измельченный стручок в желтковый крем. Сок цитрусовых процедить и нагреть. Желатин отжать и растворить в горячем соке.

Постепенно вливать в яичный крем вино, постоянно помешивая. Желатин добавить в белки и все перемешать. Крем оставить остывать.

Белки с солью взбить в крутую пену. Сливки взбить так же.

Как только крем начнет застывать, подмешать к нему белки и сливки и взбить венчиком, после чего крем снова оставить

охлаждаться.

Рулет нарезать кусками толщиной 1 см и выложить в миску. Крем разложить на куски рулета и сложить их по две. Шарлотку охлаждать 5 ч.

Слойки с малиной

– 225 г готового слоеного теста
– 100 г малины
– 120 мл густых сливок
– 4 ст. ложки сахарной пудры
– несколько капель воды
– несколько капель красного пищевого красителя

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и выровнять края, чтобы получился прямоугольник. Уложить тесто на сухой лист. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 10 мин. Заготовка должна хорошо подняться и зарумяниться.

Остывший пласт разрезать по горизонтали на 2 коржа. Малину аккуратно помыть, откинуть на дуршлаг. Взбить в устойчивую массу сливки и выложить на нижний корж, сверху разложить малину и накрыть вторым коржом.

Сахарную пудру развести водой, чтобы получилась густая масса. Большую ее часть выложить на верх заготовки, а оставшуюся подкрасить пищевым красителем. Если смесь начнет растекаться, добавить сахарную пудру.

С помощью кондитерского мешка нарисовать цветной смесью линии по белому фону, затем провести поперек этих линий черточки шпажкой, создавая эффект перьев. Сразу же подавать.

«Уэльский» пирог

– 225 г черной смородины
– 225 г готового песочного теста
– 25 г охлажденного и нарезанного кубиками масла (маргарина)
– 50 г коричневого сахара
– немного молока для глазирования
– сахарная пудра для посыпки

Помыть и подготовить ягоды. Раскатать из теста круг диаметром 24 см и положить его на смазанный жиром лист. Половину круга заполнить черной смородиной с коричневым сахаром, оставляя края свободными. Не прижимая, накрыть начинку свободной половиной круга. Смазать верх пирога молоком.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 40 мин. Достать пирог из духовки, осторожно приподнять верх и посыпать ягоды кубиками масла и сахарной пудрой.

Пышки с черной смородиной

– 225 г пшеничной муки
– 75 г сахарного песка
– 2 яичных белка
– 75 г черной смородины
– 200 мл молока
– 2 ст. ложки растительного масла

Смешать муку с сахарным песком. Слегка взбить белки и соединить с мучной смесью.

Добавить смородину, молоко и растительное масло.

Выложить тесто в смазанные жиром формочки.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин до золотисто-коричневого цвета.

Пирог с красной смородиной на противне

– 1 кг красной смородины
– 225 г муки
– 2 ч. ложки разрыхлителя
– 200 г размягченного сливочного масла
– 250 г сахара
– 4 ст. ложки ванильного сахара
– протертая цедра 1/2 лимона
– 150 г крахмала
– 2 ст. ложки сахарной пудры
– 5 яиц

Смородину помыть, выложить на полотенце, дать обсохнуть и удалить веточки.

Масло взбить в пену с 150 г сахара и натертой цедрой. Смешать 200 г муки с 100 г крахмала и разрыхлителем. Добавить в масляную массу 3 яйца одно за другим, мучную смесь (столовыми ложками). Тщательно вымешать.

Разогреть духовку до 200 °С. Хорошо смазать противень маслом. Выложить на него тесто и разровнять.

Сверху положить красную смородину. Выпекать на среднем уровне духовки 30 мин.

Разделить оставшиеся яйца на белок и желток. Взбить белок в крутую пену. Желток смешать с оставшимся сахаром и ванильным сахаром до получения крема. Оставшийся крахмал

перемешать с мукой и вместе со взбитым белком добавить в желтковую массу.

Нанести бисквитное тесто на пирог поверх ягод и выпекать 15 мин. Пирог со смородиной посыпать сахарной пудрой и разрезать на 20 частей.

Пироги с сыром и творогом

Мини-пироги с камамбером и грибами

– 150 г слоеного теста
Для начинки:
– 2 головки камамбера
– 1 небольшая луковица
– 200 г шампиньонов
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 2 ст. ложки сухого хереса (или сухого белого вина)
– щепотка мускатного ореха
– соль
– свежемолотый черный перец
Для смазывания:
– 1 яйцо

> Сырные пироги – древнейшее изобретение человечества. Сначала оно научилось делать сыр, заливая молоко в мешки из обработанных и высушенных телячьих желудков. Лепешки к тому времени выпекать оно уже умело. А дальше осталось завернуть сыр в лепешку и пожарить.

Приготовление начинки: лук почистить и измельчить. Грибы тоже почистить, затем удалить ножки (они не понадобятся), а шляпки нарезать тонкими ломтиками.

Разогреть масло в глубокой сковороде и обжарить не нем лук до мягкости (5 мин). Затем туда же положить грибы, херес, соль, перец и мускатный орех. Готовить все вместе на среднем огне, пока не выпарится вся жидкость (7–10 мин). После этого остудить начинку.

Раскатать половину теста на слегка присыпанной мукой поверхности. Вырезать из него 2 круга того же диаметра, что и головка камамбера. Из обрезков теста вырезать «грибы» – для украшения.

Раскатать вторую половину теста и разрезать его на 2 одинаковых квадрата. Выложить их на противень. Разрезать сырные головки пополам вдоль. Положить на каждый квадрат теста половину головки (срезом вверх).

Разделить грибную массу на 2 равные части и выложить ее на срезы камамбера. Закрыть начинку вторыми половинками сырных головок, уложенными, соответственно, срезами вниз.

На камамбер уложить подготовленные кружки теста. Не растягивая его, поднять уголки нижнего квадрата и защипить края (лишнее тесто отрезать). Защипывать края нужно очень тщательно – чтобы сыр не вытек.

Поверхность пирогов смазать взбитым яйцом и закрепить «грибы» из теста. Сделать дырочки для выхода пара.

Поставьте противень в холодильник на 30 мин, не закрывая. Выпекать пироги в разогретой до 220 °С духовке 15 мин. Затем вынуть их из духовки и дайть постоять (10 мин).

Подавать такие пироги с зеленым салатом.

Бургундские пирожки с тмином

Для теста:
– 1 стакан муки
– 125 г сливочного масла
– 1 стакан молока
– 5 яиц
– 150 г эммментальского сыра
– 2 ст. ложки натертого пармезана
– 1/2 ч. ложки тмина
– соль

Приготовление теста: в маленьком сотейнике довести до кипения молоко. Положить в него соль и масло. Дать ему растаять, еще раз довести молоко до кипения и снять его с огня.

Сразу же, одним движением, всыпать муку, тмин и очень активно перемешать – так, чтобы не было комков. Вернуть сотейник на небольшой огонь и продолжать помешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок (3–5 мин).

После этого снять тесто с огня и, одно за другим, вбить 4 яйца. Вымешивать тесто после добавления каждого яйца до полной однородности.

Эммментальский сыр натереть на мелкой терке и вместе с пармезаном, добавить в теплое тесто. Еще раз перемешать его.

Разогреть духовку до 190 °С. Выстелить противень бумагой для выпечки. Чайной ложкой набирать тесто и выкладывать его на бумагу. Расстояние между шариками должно составлять приблизительно 4 см. Смазать пирожки оставшимся взбитым яйцом.

Выпекать их в течение 10 мин, затем уменьшить температуру до 160 °С и печь еще 5–10 мин. Сырные пирожки должны вздуться, стать хрустящими и золотистыми.

Выключить духовку, слегка приоткрыть дверцу и оставить пирожки охлаждаться.

К столу их подавать теплыми.

Горячий ланкаширский пирог

Для теста:
– 1,3 стакана муки
– 100 г сливочного масла
– щепотка соли
Для начинки:
– 250 г выдержанного ланкаширского (раклетт, грюйер, пармезан) сыра; алтайский или швейцарский
– 300 мл молока
– 50 г сливочного масла
– 2 ст. ложки муки
– 2 яйца
– несколько перьев шнитт-лука
– несколько веточек петрушки
– 1/2 ч. ложки соуса табаско
– соль
– перец

Приготовление теста: просеять в миску муку. Добавить соль и нарезанное маленькими кусочками масло. Растереть продукты пальцами до образования мелкой крошки. Затем влить в миску 2–3 ст. ложки воды и лопаточкой вымесить тесто. Поставить его в холодильник как минимум на 30 мин.

Раскатать тесто в пласт и выложить его в глубокую разъемную форму диаметром 20 см. Снова поставить в холодильник на 30 мин.

После этого накрыть тесто бумагой для выпечки и насыпать в форму пекарские бобы. Выпекать тесто при температуре 190 °C в течение 15 мин. Удалить бумагу и бобы и подержать в духовке еще 5 мин. Затем оставить тесто охлаждаться, не вынимая из формы.

Приготовление начинки: в кастрюле растопить сливочное масло. Добавить муку и варить массу на слабом огне в течение 2–3 мин, непрерывно помешивая. Затем осторожно влить молоко, все время продолжая взбивать. Снять кастрюлю с огня и слегка охладить содержимое.

Отделить белки от желтков. В молочную смесь добавить тертый сыр и, один за другим, яичные желтки. Все время помешивать! Поставить емкость на небольшой огонь и мешать до тех пор, пока сыр не расплавится. После этого добавить в начинку зелень (оставить немного для украшения), табаско, соль и перец.

Яичные белки взбить в крепкую пену и осторожно соединить

их с сырной массой. Быстро выложить начинку в готовую корзинку из теста.

Выпекать пирог в предварительно нагретой до 200 °С духовке 30 мин.

Готовый пирог аккуратно вынуть из формы, посыпать зеленью и сразу же подать к столу.

Пирог «сырный»

– 400 г муки
– 150 г сыра
– 150 г сливочного масла (или маргарина)
– 2 яйца
– 1 стакан молока
– 1 ч. ложки соли
– сода
Для смазывания:
– 1 яйцо

Натереть сыр на мелкой терке. В глубокую миску влить молоко. Добавить яйца, соль и размешать. Небольшими порциями подсыпать муку и вымешивать тесто. После этого положить размягченное сливочное масло и тертый сыр. Тесто хорошо вымесить. (Оно должно получиться не очень крутым.)

Раскатать тесто в пласт, переложить его в форму и смазать яйцом.

Выпекать пирог в хорошо разогретой духовке при температуре 180–200 °С в течение 25–30 мин.

Пирог с сыром фета и шпинатом

– 14 листов вытяжного теста фило
Для начинки:
– 900 г свежего шпината
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 300 г сыра фета
– 5 яиц
– 2/3 стакана кедровых орехов
– 1 ч. ложки молотой паприки
– 1/4 ч. ложки молотой зиры
– 1/4 ч. ложки молотой корицы
– 4 рыльца шафрана
– оливковое масло

– соль

– свежемолотый черный перец

Приготовление начинки: шпинат промыть, обсушить и удалить стебли. Листья нарезать и положить их в дуршлаг. Слегка посолить, пожать руками и оставить на 30 мин – чтобы стекла лишняя влага.

Шафран замочить в 2–3 ст. ложки горячей воды (на 10 мин).

Лук почистить, измельчить и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета (10 мин). Затем добавить очищенный и измельченный чеснок, накрошенную фету и кедровые орехи.

Снять сковороду с огня и слегка остудить содержимое. Добавить к нему шпинат, взбитые яйца, шафран (вместе с жидкостью) и специи. Продукты посолить, поперчить и перемешать.

Большую прямоугольную форму для выпечки смазать маслом. Уложить в форму 7 листов фило один на другой, тщательно смазывая поверхность каждого из них оливковым маслом. Тесто должно закрывать дно и иметь большие припуски по бокам.

Поверх теста разложить начинку, сбрызнуть оливковым маслом (около 2 ст. ложек) и прикрыть тестом начинку по бокам. Оставшиеся листы точно так же промазать оливковым маслом и уложить, один за другим, на начинку, складывая вдвое. «Подоткнуть» верхний слой листов по бокам.

Сбрызнуть пирог водой и выпекать при температуре 180 °С в течение 30 мин – до образования золотистой корочки.

Подавать пирог теплым.

Картофельный пирог с сыром

Для теста:

– 1 стакан муки

– 100 г брынзы

– 120 г сливочного масла

– 1 яйцо

– по щепотке зиры и куркумы

Для начинки:

– 400 г картофеля

– 300 г мягкого козьего сыра

– 6 крупных яиц

– 5 ст. ложек молока

– 2 ст. ложки сливочного масла

– соль

– свежемолотый черный перец

Для смазывания формы:

– сливочное масло

Приготовление теста: муку перемешать с зирой и куркумой. Добавить раскрошенную брынзу и нарезанное маленькими кусочками холодное масло. Порубить продукты ножом с мукой в крошку. Вбить яйцо и быстро вымесить тесто. Поставить его в холодильник на 30 мин.

Приготовление начинки: сварить картофель «в мундире», очистить горячим и размять. Молоко разогреть и положить в него масло. Добавить картофель и сделать пюре.

Слегка взбить 4 яйца и положить их в пюре. Приправить его солью и перцем. Затем, хорошенько вымешав, добавить сыр кусочками и перемешать все вместе еще раз.

Разъемную форму (диаметром 24 см) смазать маслом. Размять в ней тесто руками так, чтобы его края выступали на 3 см. Наколоть тесто вилкой.

Выложите на тесто начинку и разровнять ее. Взболтать оставшиеся яйца и залить ими поверхность пирога. Завернуть выступающие края теста на начинку.

Выпекать пирог в духовке при температуре 180 °С около 50 мин. После этого немного остудить его и подать на стол.

Маково-творожный пирог

Для теста:
– 500 г муки
– 15 г свежих дрожжей
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 яйцо
– 2 яичных желтка
– 4 ст. ложки молока
– 2 ст. ложки сахара
– щепотка соли
Для начинки:
– 1 кг жирного творога
– 500 г мака
– 250 мл молока
– 3/4 стакана сахара
– 1 ст. ложка ванильного сахара
– 2 яичных желтка
– цедра 1 апельсина
Для посыпки:
– 1 стакан муки
– 4 ст. ложки сахара
– 4 ст. ложки холодного сливочного масла

– 1 ч. ложки молотой корицы
– 1 яичный желток

Приготовление опарного теста: смешать молоко с половиной сахара и небольшим количеством муки. Добавить дрожжи и перемешать. Накрыть опару и оставить на 1 ч. Затем положить в опару оставшуюся муку, сахар, соль, сливочное масло, яйцо и желтки. Вымесить тесто. Накрыть его и оставить еще на 1,5 ч.

Приготовление начинки: мак промыть теплой водой, переложить в миску, ошпарить крутым кипятком и сразу же слить его. Еще раз залить мак кипятком и дать ему настояться (не больше 1 мин). После этого слить воду, а миску с маком накрыть.

Вскипятить молоко вместе с сахаром. Добавить ванильный сахар и желтки. Проварить все вместе, постоянно помешивая, в течение 2 мин. Затем снять массу с огня и дать ей остыть. Добавить распаренный мак, творог, апельсиновую цедру и тщательно перемешать.

Приготовление посыпки: смешать просеянную муку, сахар и корицу. Добавить нарезанное кусочками масло и яичный желток. Порубить ножом смесь в крошку и отставить.

Тесто обмять, выложить на присыпанный мукой стол и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Затем выложить его в форму, хорошо смазанную маслом. На тесто выложить маковую начинку. Сверху ровным слоем распределить посыпку. Подровнять края теста и завернуть их внутрь.

Поставить пирог в разогретую до 180 ˚С духовку. Выпекать его в течение 30 мин.

Пирог творожный с вишней

Для теста:
– 500 г муки
– 1 стакан молока
– 25 г дрожжей
– 150 г сахара
– 150 г сливочного масла
– 1 яйцо
Для начинки:
– 200 г творога
– 2 ст. ложки муки
– 200 г вишни
– 200 г сахара
– 1 яйцо
Для смазывания пирога:
– 1 яйцо

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить тесто безопарным способом.

Подготовленное тесто раскатать в пласт и выложить в смазанную маслом форму так, чтобы края теста немного свешивались за бортики.

Приготовление начинки: из вишен удалить косточки. Сахар, оставив для ягод 3–4 ст. ложки, смешать с творогом. Добавить в творог яйцо и все хорошенько перемешать.

Выложить творожную массу на тесто. Слегка присыпать ее мукой и положить вишню. Пересыпать ягоды мукой и сахаром. Завернуть края теста и поставить пирог расстаиваться (на 15–20 мин).

Выпекать пирог при температуре 200–210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог с творогом и морковью

Для теста:
– 500 г муки
– 2/3 стакана воды
– 15 г дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
Для начинки:
– 1 пачка творога
– 3 крупные моркови
– 6 ст. ложек сахара
– 6 ст. ложек сливочного масла
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в теплой кипяченой воде. Добавить сахар и муку. Тесто хорошо вымесить и поставить в теплое место – для брожения.

Приготовление начинки: натереть морковь на мелкой терке, смешать с творогом и хорошенько растереть. Добавить сахар и масло.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт. Положить на него начинку и завернуть края теста. Пирог переложить на смазанный противень, дать расстояться и смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210 °С в течени 30–40 мин.

Пирог «нежный»

Для теста:
– 2 стакана муки

– 2 ст. ложки сахара
– 50 г сливочного масла (или маргарина)
– 1 яйцо
– 1/4 ч. ложки соли
– 20 г дрожжей
– 2/3 стакана молока
Для начинки:
– 200 г творога
– 5 ст. ложек меда
– 100 г сливочного масла
– 1/2 стакана орехов
– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влить теплое молоко. Добавить разведенные дрожжи, соль, сахар, муку, яйцо и все хорошенько вымешать.

Незадолго до окончания вымешивания добавить растопленный и охлажденный маргарин (или масло). Хорошо вымесить тесто и поставить его в теплое место (на 2–3 ч).

Готовое тесто раскатать и переложить на противень, смазанный маслом (или жиром).

Приготовление начинки: нагреть сливочное масло и мед. Когда масса станет однородной, снять ее с огня и охладить. Добавить яйцо, молотые орехи и все хорошенько перемешать.

Начинку выложить на тесто. По краям оформить бортики – чтобы начинка лежала ровнее и не расплывалась. Пирог оставить для расстойки на 15–20 мин, а затем смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210 °С в течение 30–35 мин.

Пирог творожный тертый

Для теста:
– 200 г сливочного масла
– 200 г творога
– 200 г орехов
– 1 стакан сахара
– 6 яиц
Для смазывания формы:
– сливочное масло
– 1/2 стакана молотых сухарей
Для оформления пирога:
– 1 стакан варенья
– тертый шоколад
– измельченные и обжаренные грецкие орехи

Сливочное масло растирать с сахаром и желтками до тех пор, пока не получится густая пена. Затем добавить протертый творог, измельченные поджаренные орехи, взбитые яичные белки, молотые сухари и все тщательно смешать.

Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Выпекать пирог в духовке при средней температуре.

Готовый пирог смазать вареньем, посыпать тертым шоколадом и обжаренными орехами.

Пирог творожный с орехами

Для теста:
– 400 г муки
– 100 г сливочного масла
– 2 ст. ложки сахара
– 1 яйцо
– 1 стакан молока
– 25 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 300 г творога
– 1/2 стакана молотых орехов
– 4 ст. ложки сметаны
– 1 стакана сахара
Для смазывания пирога:
– 1 яйцо

Приготовление теста: затворить опару из 200 г муки, дрожжей и 1/2 стакана молока. Замесить опарное тесто и поставить в теплом месте. Когда оно перестанет подниматься, опара считается готовой.

Добавить в опару остальные продукты и оставить тесто для расстойки на 1–1,5 ч.

Приготовление начинки: в творог положить молотые орехи, сметану и сахар. Хорошенько все перемешать.

Готовое тесто раскатать и переложить в смазанную форму. Края теста завернуть за бортики формочки. Разложите ровным слоем начинку и завернуть края теста. Дать пирогу время расстояться, затем смазать его яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210–220 °С в течение 25–30 мин.

Пирог с творогом и цукатами

Для теста:
– 1 стакан муки
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 3 ст. ложки сахара
– 1 яйцо
– 1 г корицы
Для начинки:
– повидло
– 450 г творога с цукатами
Для посыпки:
– 2 ст. ложки сахарной пудры

Приготовление теста: сливочное масло растереть добела. Положить в него яйцо, сахар, корицу и снова хорошенько растереть.

Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и переложить на противень.

Выпечь корж до полуготовности, затем покрыть его тонким слоем повидла, а поверх – творогом с цукатами.

Выпекать пирог в духовке при температуре 210–230 °С – теперь уже до готовности. После этого охладить пирог и посыпать сахарной пудрой.

Перед подачей к столу нарезать его прямоугольными кусочками.

Открытый слоеный пирог с творогом и цукатами

– 500 г слоеного теста
Для начинки:
– 700 г хорошего (лучше домашнего) творога
– 4 яйца
– 1/2 стакана жирных сливок
– 1/2 стакана сахара
– 1 ст. ложка манной крупы
– по 1 ч. ложке корицы и ванильного сахара
– горсть разноцветных цукатов
Для поливки:
– 1 ст. ложка коричневого сахара
– 2 ст. ложки сливочного масла

Приготовление начинки: творог отжать под прессом, поместив его в марлевый мешочек, в течение 1 ч, затем протереть через сито.

Цукаты мелко нарезать и перемешать их с манкой.

Яичные желтки растереть с ванильным сахаром. Добавить сливки и творог.

Белки взбить в пышную пену. Не прекращая процесс, тонкой струйкой всыпать сахар и взбивать все вместе до образования стойкой пены.

Постепенно, перемешивая массу лопаточкой снизу вверх, добавить в творожную массу белки. Затем положить цукаты с манкой и еще раз аккуратно перемешать.

Тесто растянуть руками и выложить его в жаропрочную форму так, чтобы края свисали через бортики. Выложить на тесто творожную начинку и завернуть на нее края теста (предварительно ровно подрезав их и сделав насечки через каждые 2 см).

Выпекайте пирог при температуре 180 °С в течение 45–50 мин.

Приготовление поливки: масло растопить в сковороде. Затем всыпать туда сахар и, помешивая, полностью растворить его.

За 10 мин до готовности полить им пирог.

Творожный пирог с персиками

Для теста:
– 500 г творога
– по 3 ст. ложки молока и растительного масла
– 125 г сахара
– 200 г муки
– 1 ст. ложка разрыхлителя
– 100 мл сливок
– 2 ст. ложки ванильного сахара
– 3 яйца
– 1 ст. ложка пищевого крахмала
– 2 ст. ложки манной крупы
– 500 г персиков
– 2 ст. ложки сахарной пудры

Отжатый творог (75 г) смешать с молоком, растительным маслом и 25 г сахара. Муку соединить с разрыхлителем и вмесить в творожную массу.

Форму хорошенько смазать маслом. Тесто раскатать и выложить им форму с высотой края 2 см.

Приготовление начинки: сливки смешать с оставшимся обычным и с ванильным сахаром. У яиц отделить желтки от белков. Желтки подмешать в сливки. Белки взбить в тугую пену.

Крахмал смешать с манной крупой и оставшимся творогом и ввести в желтковую массу. Добавить взбитые белки.

Персики опустить в кипящую воду и сразу же вынуть. Снять с них кожицу, разрезать пополам и вынуть косточки.

Заполнить форму на 1/3 творожной массы, распределить на ней персики и закрыть их оставшейся начинкой.

Духовку нагреть до 200 °С.

Выпекать пирог в нижней части духовки в течение 1 ч. Затем выключить духовку и только через 10 мин после этого вынуть пирог.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог песочно-творожный

Для теста:
– 3 стакана муки
– 200 г маргарина
– 1/2 стакана сахарного песка
– 2 яичных желтка
– тертая лимонная цедра
– щепотка соли
Для начинки:
– 400 г творога
– 2 яичных желтка
– 4 яичных белка
– 1 стакан сахарного песка
– 2 ст. ложки изюма
– ванилин

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить песочное тесто и поделить его на 2 части. Одну раскатать в пласт толщиной 0,5–0,6 см по форме пирога (прямоугольный или круглый) и перенести при помощи скалки на противень.

Выпекать корж до полуготовности (приблизительно 6–10 мин) при температуре 230–250 °С.

Приготовление начинки: указанные продукты вымешать в пышную массу (немного яичного желтка оставить для смазывания изделия) и выложить на пласт.

Остальное тесто тоже раскатать в пласт, равный по размеру нижнему, и положить поверх творога. (Можно оставшееся тесто нарезать полосками и уложить их в виде сетки.) Поверхность пирога смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210–230 °С в течение 15–20 мин.

Ватрушки

Ватрушки из пресного сдобного теста

Для теста:
– 900 г муки
– 100 г сливочного масла
– 4 яйца
– 60 г сахара
– 10 г соды
– 10 г соли
– 10 г лимонной кислоты
– 400 мл воды
Для начинки:
– 800 г жирного творога
– 2 яйца
– 100 г сахара
– изюм
– ванилин
Для смазывания ватрушек:
– 1 яйцо
Для смазки листов:
– 10 мл растительного рафинированного масла

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать из него кружки; края оформить в виде бортиков.

Уложить подготовленные кружки на пирожковый лист так, чтобы они были расположены на расстоянии 1,5–2 см.

Приготовление начинки: тщательно перемешать указанные продукты.

После этого середину кружков наколоть вилкой и, заполнить начинкой и смазать яйцом всю поверхность изделия.

Выпекать пироги в средне нагретой духовке, пока начинка не подсохнет.

Готовые ватрушки смазать растительным маслом.

Ватрушка с творогом плоская

– 500 г дрожжевого теста
Для начинки:
– 400 г творога
– 1 ст. ложка сметаны

– 2 яйца
– 1/4 ст. ложки сливочного масла
– 1 ч. ложка сахара

Дрожжевое тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружочки нужного размера.

На середину каждого положить начинку и веерообразно защипнуть бортики, оставив ее открытой.

Наколоть творог вилкой. Ватрушки смазать взбитым яйцом и поставить в горячую духовку на 15 мин.

Приготовление начинки: хорошенько перемешать творог, сметану, масло и яйца.

Подавать к борщу, зеленым щам (из щавеля, шпината, лебеды или крапивы).

Ватрушка с мясом

Для теста:
– 1 кг муки
– 400 мл воды (или молока)
– 25 г сахара
– 25 г соли
– 25 г дрожжей
Для фарша:
– 1 кг жирной говядины
– 200 г репчатого лука
– 200 мл воды
– перец
Для жарения:
– 200 мл растительного масла

Приготовление теста: из указанных ингредиентов замесить дрожжевое тесто.

Приготовление фарша: мясо с луком провернуть через мясорубку; добавить соль, перец, воду и хорошенько все перемешать.

Тесто раскатать в лепешку. Положить на ее середину фарш и защипнуть края теста, как для ватрушки.

На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить пирог фаршем вниз, слегка обжарить его и перевернуть на другую сторону.

Выпекать мясную ватрушку при температуре 230–240 °С до готовности.

Ватрушки с картофельным пюре

Для теста:
– 1 кг муки
– 100 г столового маргарина
– 500 мл молока
– 25 г сахара
– 25 г соли
– 20 г дрожжей
Для фарша:
– 400 г картофеля
– 100 мл молока
– 40 г соли
Для смазывания изделий:
– 150 мл растительного масла

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто.

Поделить его на круглые булочки весом около 60 г и после непродолжительной расстойки на столе раскатать их в круглые лепешки диаметром 10 см.

Приготовление начинки: картофель почистить, сварить и размять. Добавить в пюре молоко и соль.

Положить заготовки на противень, смазанный маслом, дать постоять еще 10–15 мин, а затем широким (диаметром 9 см) пестиком сделать в них углубления.

Из кондитерского мешка выпустить туда картофельное пюре.

Оставить ватрушки для полной расстойки и смазать растительным маслом.

Выпекать при 200–230 °С до готовности.

> Мучное сдобное изделие древнеславянской и русской кухонь. Ватрушки – это, если можно так выразиться, русская пицца. Выглядят они как круглые открытые пироги самых разных размеров с бортиками из теста. Начинкой для ватрушек служит, как правило, творог, реже – варенье или повидло.

Ватрушки с морковью

Для теста:
– 1 кг муки
– 100 г маргарина
– 400 мл воды
– 80 г сахара
– 20 г соли
– 40 г дрожжей

Для фарша:
– 700 г моркови
– 100 г сахара
– 5 г лимонной цедры
– 3 яйца
– 200 г сметаны
– 60 г муки
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое тесто.

Поделить его на порции и разделать в виде ватрушек. Заполнить их начинкой и смазать яйцом.

Приготовление фарша: морковь почистить, натереть на крупной терке и слегка припустить. Затем добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

Пироги выпекать при температуре 220–230 °С до готовности.

Пирог с творогом (ватрушка)

Для теста:
– 1 стакан молока
– 30 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки соли
– 2/3 ст. ложки сахара
– 75 г сливочного масла (или маргарина)
– 400 г муки
Для начинки:
– 1 кг творога
– 3 яйца
– 100–150 г сахара
– 1/2 стакана сметаны
– 3 ст. ложки растопленного масла (если творог нежирный)
– 2–3 ст. ложки муки (или манной крупы)
– тертая лимонная цедра (или ванилин)
– яйца для смазывания (при желании можно положить 1/2 стакана изюма или 2 ст. ложки рубленых цукатов)

Приготовление теста: растереть дрожжи с 1 ч. ложкой сахара. Добавить смешанное с растопленным маслом теплое молоко, соль, сахар и муку. Замесить тесто и оставить его подниматься.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт, переложить на смазанный маслом лист и дать время на расстойку.

Приготовление начинки: яйца взбить с сахаром. Затем

примешать творог и другие перечисленные продукты.

Творожную массу выложить на поднявшееся тесто и равномерно размазать, оставляя края нетронутыми.

Завернуть края наверх, прижать из пальцами и смазать яйцом.

Выпекать ватрушку в умеренно жаркой духовке – до тех пор пока творожная начинка на подсохнет и края теста слегка не подрумянятся.

Ватрушки «мульги»

Для теста:
– 1 стакан молока
– 30 г дрожжей
– 1–2 ст. ложки сахара
– 1/2 ч. ложки соли
– 75 г сливочного масла (или маргарина)
– 450 г муки

Из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто и оставить его для расстойки.

Для творожной начинки:
– 600–750 г творога
– 1/3–1/2 ч. ложки соли
– 1 ст. ложка сахара
– 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ч. ложка тмина
– 1 ст. ложка муки (или манной крупы)

Творог и другие составляющие смешать в однородную массу.

Для начинки из манной каши:
– 3 стакана молока
– 3/4 стакана манки
– 2 ст. ложки сахара
– 2–3 ст. ложки сливочного масла
– 2 яйца
– немного соли

Из молока и манной крупы сварить кашу; посолить, добавить масло. Яйца взбить с сахаром и соединить с теплой манной кашей.

Для начинки из манной каши и творога:
– 1 стакан молока
– 1/4 стакана манной крупы
– соль
– 400–500 г творога

– 2 яйца
– 2 ст. ложки сахара
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 2 ст. ложки изюма
– тертая лимонная цедра

Сварить из молока и крупы кашу; посолить ее и добавить сливочное масло. Теплую манную кашу смешать с творогом, взбитыми с сахаром желтками, вымытым изюмом и тертой лимонной цедрой. Под конец вмешать взбитые яичные белки.

Поднявшееся тесто разделать на маленькие булочки, дать им подойти на смазанном маслом листе и выпечь. Остывшие булочки разрезать пополам. Половинки покрыть толстым слоем начинки и смазать ее яйцом.

Выпекать в умеренно жаркой духовке.

«Мульги» вкуснее в свежем виде. Их подают на стол теплыми.

Ватрушки «мульги» с картофельным пюре

Для теста:
– 1 стакан молока
– 25–30 г дрожжей
– 1 ч. ложка соли
– 1 ч. ложка сахара
– 50–75 мл растительного масла (жира, маргарина)
– 400–450 г обойной муки
Для начинки:
– 700–800 г очищенного картофеля
– 2–3 ст. ложки сливочного масла
– 2 яйца
– 1 ст. ложка тмина
– соль
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара. Добавить теплое молоко, жир, соль и муку. Вымесить тесто и дать ему подняться.

Затем сформовать большие булочки, выложить их на смазанный маслом лист и после расстойки выпечь.

Приготовление начинки: картофель почистить и отварить в подсоленной воде. Затем слить ее, а клубни размять; добавить масло и соль.

Теплое пюре смешать со взбитыми яйцами и тмином. Затем делать все так, как описано в предыдущем рецепте.

Остывшие булочки разрезать пополам. Половинки покрыть

толстым слоем начинки и смазать ее яйцом.

Эти ватрушки можно выпекать и на капустных листьях. Для этого надо сформовать из теста круглые лепешки, положить их на капустные листы и примять посередине так, чтобы край шириной 1,5 см оказался более высоким.

Дать тесту слегка подняться. Затем заполнить углубление начинкой из картофельного пюре и смазать сметаной (или яйцом).

Творожные ватрушки

Для теста:
– 1 стакан молока
– 30 г дрожжей
– 1–2 ст. ложки сахара
– 1/2 ч. ложки соли
– 75 г сливочного масла (или маргарина)
– 450 г муки
Для начинки:
– 500 г творога
– 3 ст. ложки сахара
– 2 яйца
– 2 ст. ложки сметаны
– 2 ст. ложки растопленного сливочного масла
– 1 ст. ложка муки
– тертая лимонная цедра (или ванилин)
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара. Добавить теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное масло и муку. Хорошенько вымесить тесто и дать ему подойти.

Приготовление начинки: яйца взбить с сахаром. Добавить творог, сметану, растопленное масло и муку. Заправить массу лимонной цедрой (или ванилином).

Подошедшее тесто разделать на булочки, положить их на смазанный маслом лист (на расстоянии 4 см) и оставить для расстойки. После этого сделать посередине каждой булочки углубление и заполнить его творожной массой. Ватрушки смазать яйцом.

Выпекать их при температуре 220–230 °С до готовности.

Пироги с грибной начинкой

Тесто для пирогов с грибами

Песочное тесто:
– 160 г муки
– 100 г маргарина (или сливочного масла)
– соль
Песочное тесто со сметаной:
– 160 г муки
– 50 г маргарина
– 50 г сметаны
– соль
Песочное тесто с творогом:
– 160 г муки
– 120 г маргарина
– 120 г творога
– 1 яичный желток
– соль
Песочное тесто с картофелем:
– 160 г муки
– 120 г маргарина
– 120 г картофеля
– 1 яичный желток
– соль
Песочное тесто с сыром:
– 160 г муки
– 100–120 г маргарина
– 100–120 г тертого сыра
– 1 яичный желток
Песочное тесто на дрожжах:
– 160 г муки
– 75–80 г маргарина
– 25 г дрожжей
– 2–3 ст. ложки воды
Слоеное тесто быстрого приготовления:
– 160 г муки
– 75–100 г маргарина
– 1/2 яйца
– 1–2 ст. ложки воды (или молока)
– 1 ч. ложка уксуса
Тесто во всех вышеприведенных рецептах приготовляют

одинаково: муку холмиком насыпают в миску (или на пирожковую доску). Сверху равномерно распределяют жир, в сделанное в муке углубление наливают жидкость. Вначале продукты рубят тупой стороной ножа; когда жировые кусочки уже достаточно раскрошены, тесто, сдавливая руками, скатывают в компактный гладкий шар.

Перед тем как раскатать, тесто выдерживают в холодном месте не менее 30 мин (кроме дрожжевого). Песочное тесто можно приготовить и со взбитым жиром, добавляя муку и другие продукты после полного размягчения жира.

Пироги с грибами можно выпекать и из других видов теста: дрожжевого, слоеного, заварного или лапшевого.

Начинки, как правило, должно быть столько же, сколько теста.

Из 160 г муки получается 10–16 маленьких пирожков.

Блинный пирог с шампиньонами

– 10–12 тонких (или 7–8 толстых, из дрожжевого теста) блинов
– 1 кг шампиньонов
– 300 г сыра
– 300–400 г репчатого лука
– 2 яйца
– 3 зубчика чеснока
– 120 мл растительного масла
– 250 г майонеза
– соль
– перец по вкусу

Приготовление грибного фарша: шампиньоны нарезать и обжарить с луком в растительном масле. Снять с огня, добавить сырые яйца, тертый чеснок, соль, перец и хорошо перемешать.

Блины смазать майонезом и переложить грибным фаршем и тертым сыром в виде слоеного пирога (блин, грибной фарш, тертый сыр, блин). Верх пирога обмазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Поставить в горячую духовку на 15 мин (или в микроволновую печь на 5–7 мин).

Перед подачей украсить целыми отварными, маринованными шампиньонами небольшого размера и зеленью.

Пирог с шампиньонами и ветчиной

Для теста:

– 200 г муки
– 130 г масла
– 1 щепотка соли
– 1 яичный желток
Для начинки:
– 750 г шампиньонов
– 3 ст. ложки сливочного масла
– 150 г ветчины
– 1 пучок зеленого лука
– 150 г сметаны (или майонеза)
– 1 ст. ложка мелко нарубленной петрушки
– соль
– молотый белый перец

Из указанных ингредиентов замесить тесто и поставить его в холодильник на 30 мин.

Нарезать шампиньоны толстыми ломтиками. 2 ст. ложки сливочного масла растопить в большой сковороде и жарить на нем грибы до тех пор, пока вся жидкость из них не выпарится.

Измельчить ветчину кубиками. Вымыть и мелко нарезать зеленый лук.

В кастрюле разогреть ветчину с оставшимся маслом. Добавить лук, тушить 3–4 мин.

Форму смазать маслом и две трети теста выложить на дно формы. Оставшееся тесто раскатать в тонкий жгут и пустить по краю формы.

Проколоть тесто вилкой в нескольких местах и поставить выпекаться в духовку на 20–25 мин (при температуре 160–180 ˚С).

Охлажденные грибы и ветчину с луком смешать со сметаной, приправить солью и перцем. Полуготовое тесто вынуть из духовки и разложить на нем грибную массу. Выпекать пирог до готовности 15–20 мин при такой же температуре.

Посыпать зеленью петрушки и подавать к столу.

Если за 3–5 мин до готовности пирог посыпать тертым сыром из твердых сортов, пирог приобретет более острый вкус.

Пирог с грибами из заварного теста

Для теста:
– 500 мл воды
– 1 ч. ложка соли
– 1 ч. ложка сахара
– 500 мл пшеничной муки
– 3 яйца
– 100 г сливочного масла

Для начинки:
– 500 г лисичек
– 1 луковица средней величины
– 10 см стебля лука-порея
– 200 г сметаны
– 150 мл тертой моццареллы (емменталя, гауды)
– рубленый укроп
– черный перец

Вылить воду в кастрюлю, добавить масло, соль, сахар и довести до кипения.

В кипящую воду всыпать муку. Уменьшить огонь и взбивать тесто миксером до тех пор, пока оно не превратится в гладкую массу и не начнет отходить от стенок кастрюли.

Слегка остудить тесто и по одному, непрерывно взбивая, ввести яйца. Мелко нарезать репчатый лук и лук-порей.

Обжарить овощи на сливочном масле до прозрачности, положить нарезанные грибы и потушить, пока жидкость полностью не выпарится.

Снять грибы с огня, посолить и поперчить. Добавить сметану и рубленую зелень.

Выстелить противень бумагой. Выложить на нее тесто, разровнять его.

Посыпать тесто половиной сыра и равномерно выложить начинку. Засыпать ее оставшимся сыром.

Поставить противень в предварительно нагретую до 225 °C духовку на 20 мин.

Пирожки с грибами

Для теста:
– 320 г муки
– 100 г сливочного масла (или маргарина)
– 3/4 ч. ложки пищевой соды
– 1/2 ч. ложки соли
– 2–3 ст. ложки сметаны (или простокваши)
– 1 яйцо для смазывания
Для начинки:
– 200–250 г отваренных грибов
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 луковица
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 1 ст. ложка сметаны
– соль
– перец

– укроп или зелень петрушки

– молотые сухари

Муку смешать с пищевой содой и солью. Затем, постепенно добавляя масло и сметану, порубить тесто, вымесить и на 30 мин поставить на холод.

Грибы нашинковать или пропустить через мясорубку. Добавить обжаренный в масле нашинкованный лук, сметану, приправы и рубленое яйцо. (Если начинка получилась слишком жидкой, всыпать немного молотых сухарей.)

Тесто раскатать слоем толщиной 0,6 см и вырезать лепешки. Положить на каждую начинку и сформовать маленькие пирожки. Для того чтобы края теста не расклеивались, их смазывают яйцом, после чего плотно защипывают.

Перед тем как поставить пирожки в духовой шкаф, смазать их яйцом. Выпекать на сильном жару, пока они не подрумянятся.

Пирожки можно печь также из дрожжевого, слоеного и песочного теста.

Пирог из свежих сыроежек (по-уральски)

– 500 г свежих грибов

– 1 луковица

– 2 ст. ложки жира

– 1 ст. ложка муки

– соль

– перец

– зелень

Для теста:

– 300 г муки

– 1 яйцо

– 1 ст. ложка сахара

– 4 ст. ложки маргарина

– 15 г дрожжей

– 50 мл воды

– соль

Грибы промыть, отварить и пропустить через мясорубку. Обжарить со сливочным маслом. Добавить соус, соль, перец и зелень. Приготовленные грибы положить на одну половину раскатанного опарного теста, закрыть второй, защипнуть края и испечь пирог.

Приготовление соуса: в жареный лук добавить муку и держать на огне до легкого побурения.

Пироги с рыжиками, тушенными в сметане

– 500 г дрожжевого теста
– 500 г свежих рыжиков
– 200 г сметаны
– соль

На половину сочня дрожжевого теста уложить рыжики, тушенные в сметане. Закрыть грибы второй половиной сочня и выпекать.

Такие пироги подают в особо торжественных случаях.

Пироги с рыжиками

– 500 г дрожжевое тесто
– 500 г свежих рыжиков
– соль по вкусу

Дрожжевое тесто раскатать на противне (или фанере), разложить на нем свежие промытые рыжики, посолить и закрыть другим слоем теста. Испечь пирог.

Иногда рыжики предварительно выдерживают в сметане.

Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом

– 400 г дрожжевого теста
– 2 стакана рубленых лисичек
– 2 стакана рубленого зеленого лука
– 2 яйца
– 4 ст. ложки растительного масла
– соль
– перец

На сочень дрожжевого теста положить фарш. Закрыть его второй половиной сочня и выпекать.

Приготовление фарша: смешать рубленый зеленый лук, измельченные вареные яйца и мелко нарезанные соленые лисички. Заправить растительным маслом, солью, перцем.

Пирог с солеными грибами и квашеной капустой

– 500 г дрожжевого теста
– 200 г соленых грибов
– 200 г капусты
– 30 г топленого масла
– 1 луковица
– соль
– перец

Квашеную капусту отжать и потушить в закрытой кастрюле. Добавить нарезанные соленые грибы, жареный лук, масло и остудить.

Приготовленный фарш положить на одну половину раскатанного дрожжевого теста, закрыть второй, защипнуть края и испечь пирог.

Пирог с грибами гречневой кашей

– 800 г дрожжевого теста
Для начинки:
– 500 г свежих (или 1 горсть сушеных) грибов
– 1 стакан вареной гречи
– 1 луковица
– растительное масло
– соль

Тесто раскатать в квадрат толщиной 0,8–1 см.

Приготовление начинки: грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2–4 ч в холодной воде) и нарезать. Лук почистить и измельчить. Обжарить его, вместе с грибами, в растительном масле, затем смешать с гречкой.

На тесто ровным слоем разложить подготовленную начинку. Соединить противоположные углы теста и защипить их декоративным швом.

Выпекать пирог в умеренно горячей духовке до готовности.

Пирог-бриошь с грибами

Для теста:
– 3–3,5 стакана муки
– 5 яиц
– 200 г сливочного масла
– 14 г сухих дрожжей
– 1/3 стакана молока
– цедра 1/2 апельсина
– 20 г соли
– 3 ст. ложки сахара
Для начинки:
– 400 г любых грибов (ассорти)
– 1 белая луковица
– 2 зубчика чеснока
– 2 ст. ложки топленого масла
– соль
– перец

Приготовление теста: смешать дрожжи. 1 ст. ложку сахара и 1/2 стакана теплой воды (28–30 °С). Отставить смесь на 10 мин. Затем добавить 2/3 стакана муки и быстро затворить опару. Сделать на ее поверхности крестообразный надрез, накрыть полотенцем и поставить в теплое место 1 ч.

Смешать соль, оставшееся, теплое молоко, добавить сахар и дать ему раствориться. Разбить в кухонный комбайн (или блендер) 3 яйца и слегка взбить их. Добавить сладкое молоко и взбить смесь в пену.

В чашу комбайна, не выключая мотор, добавить (поочередно, каждый раз взбивая массу до однородности): 1/2 стакана муки, оставшиеся яйца, 1/2 стакана муки и 50 г размягченного масла (кусочками). Затем всыпать оставшуюся муку.

Взбивать все вместе в течение 1 мин. После этого добавить в тесто дрожжевую массу, перемешать лопаточкой и взбивать в течение 5–7 мин. В заключение положить измельченную цедру, оставшееся размягченное масло кусочками и еще раз хорошенько все взбить.

Переложить тесто в смазанную маслом миску, присыпать мукой, накрыть полотенцем и дать время подняться (2–3 ч). Затем обмять тесто, накрыть миску пленкой и поставить ее в холодильник на 12–18 ч (через 1 ч еще раз обмять его).

Приготовление начинки: грибы почистить и нарезать тонкими ломтиками. Чеснок тоже почистить и измельчить.

Очищенный лук мелко нарезать и обжарить его в топленом масле в течение 5 мин. Добавить в сковороду грибы, чеснок и жарить все вместе до готовности (10 мин). Приправить начинку солью, перцем и остудить.

Выложите форму для кекса промасленным пергаментом. Охлажденное тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник размером 15х30 см. Выложить на тесто грибную начинку и свернуть неплотным рулетом. Переложить его в форму, накрыть влажным полотенцем и оставить для расстойки на 40 мин.

Выпекать пирог в разогретой до 190 °С духовке в течение 40 мин.

Пирог грибной с помидорами

Для теста:
– 7 стаканов муки
– 1,5 стакана воды
– 50 г дрожжей
– 1/2 стакана растительного масла

– 2 яйца
– 1 ст. ложки сахара
– 1 ч. ложки соли
Для начинки:
– 400 г грибов
– 200 г свежих помидоров
– 100 г сливочного масла для обжаривания
– соль
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: дрожжи развести в теплой кипяченой воде. Добавить к ним яйца, сахар, соль и муку. В конце замеса влить растительное масло и хорошенько вымесить тесто. После этого поставить его на 3–4 ч в теплое место для брожения. Приготовление начинки: отварить грибы в подсоленной воде и откинуть их на дуршлаг.

Помидоры нарезать мелкими кубиками. В сковороде сначала растопить, а потом сильно нагреть сливочное масло. Выложить грибы в сковороду и тушить их в течение 10 мин.

Туда же положить помидоры и, посолив, тушить все вместе еще 15 мин.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну раскатать и переложить в смазанный маслом противень, сделав бортики. Выложить на тесто ровным слоем начинку.

Раскатать второй пласт теста и положить его сверху. Края теста защипить.

Поверхность пирога наколоть вилкой. Дать пирогу время расстояться и поставить его в духовку.

Выпекайте пирог при температуре 210 ˚С в течение 25 мин.

Пирог с лисичками

Для теста:
– 2 стакана муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 3/4 стакана теплого молока
– 4 ст. ложки сахара
– 1 стакан сметаны
Для начинки:
– 500 г лисичек
– 2 средние морковки
– 1 луковица
– 1 средний пучок укропа
– 2 большие картофелины

– соль

– перец

Для обжаривания:

– растительное масло

Для смазывания:

– 1 яйцо

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить опарное дрожжевое тесто и поставить его подходить.

Приготовление начинки: лисички очень тщательно почистить, промыть и обсушить.

Лук почистить и измельчить, морковь и картошку тоже почистить и нарезать тонкой соломкой.

Обжарить на растительном масле грибы в течение 5 мин. Затем добавить лук и морковь; жарить все вместе еще 4–5 мин.

В отдельной сковороде в масле обжарить на среднем огне картошку (6 мин).

Смешать содержимое обеих сковородок. Добавить в начинку укроп, соль и перец. Слегка остудить ее.

Подошедшее тесто раскатать в 2 тонких пласта. Первым выстелить форму и выложить на него начинку.

Во втором маленькой формочкой для печенья проделать отверстия. Вырезанные кусочки теста прилепить обратно на «крышку» из теста. Накрыть ею пирог и защипить края.

Оставить пирог для расстойки (на 20 мин), а затем смазать его взбитым яйцом.

Выпекать пирог при температуре 180 °С в течение 30–40 мин.

Слоеный пирог с грибами

– 1 кг слоеного теста, приготовленного по основному рецепту

Для начинки:

– 1,5 кг опят

– 550 г сливочного масла

– 400 г муки

– 250 г сметаны

– сок 1/2 лимона

– соль

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить слоеное тесто.

Приготовление начинки: опята почистить и промыть. В глубоком противне растопить масло. Положить в него грибы, посолить их и жарить до тех пор пока они не станут совсем сухими.

Тесто поделить пополам и каждую половину раскатать в

пласт толщиной до 1,5 см. На один из пластов выложить остуженную начинку, оставляя края свободными. Накрыть начинку вторым пластом и прижать края теста. Смазать пирог яйцом, стараясь не касаться краев, и поставить его в горячую духовку на 10–15 мин.

Когда тесто хорошо поднимется и подрумянится, огонь убавить и допекать пирог в течение 30 мин.

После этого отделить ножом верхний пласт и залить начинку посоленной сметаной, смешанной с мукой, снова накрыть «крышкой» и снова поместить пирог в духовку – чтобы грибы впитали в себя сметану.

Подавать такой пирог горячим.

Пирог слоеный с сыром и шампиньонами

– 300 г слоеного теста
Для начинки:
– 2 луковицы
– 1 ст. ложка растительного масла
– 400 г свежих шампиньонов
– 125 г сыра
– соль
– черный молотый перец
– зелень петрушки
Для украшения:
– веточки петрушки

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5–0,7 см по размеру противня. Сам противень смочить холодной водой. Тесто перенести на него с помощью скалки и расправить.

Приготовление начинки: лук почистить, измельчить и обжарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны тоже почистить, промыть, обсушить и разрезать пополам.

Сыр нарезать кусочками и вместе с шампиньонами выложить на раскатанное тесто. Посыпать начинку жареным луком и рубленой зеленью петрушки, посолить и поперчить.

Выпекать пирог при температуре 220–230 °С.

Готовый пирог нарезать на порции и украсить веточками петрушки.

Пирог картофельный с грибами

Для теста:
– 1 кг картофеля
– 5 яиц

– соль

Для начинки:

– 1 кг свежих грибов

– 60 г муки

– 200 г репчатого лука

– 100 г сметаны

– 50 г сливочного масла

– 5 яиц

– 100 г панировочных сухарей

Приготовление теста: картофель очистить, промыть, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и, горячим, протереть сквозь сито (или пропустить через мясорубку). В картофельное пюре влить взбитые венчиком яйца, тщательно размешать.

Всю массу разделить на 2 части. Одну выложить в смазанную маслом форму. Сверху разложить грибной фарш и посыпать его панировочными сухарями. Из второй части картофеля слепить жгутики и выложить их на начинку в виде решетки. Поверхность пирога смазать яйцом.

Поставить форму в сильно нагретую духовку на 30 мин.

Приготовление начинки: свежие грибы почистить, вымыть и мелко покрошить. Лук тоже почистить и обжарить в растительном масле. Смешать лук с грибами, посолить и поперчить.

Тушить всю массу на небольшом огне при постоянном помешивании. Когда грибы пустят сок, добавить сметану и муку. Остудить.

Пирог «пастуший»

– 500 г фарша (баранина или говядина)

– 450 г консервированных помидоров

– 6–7 грибов (шампиньонов)

– 5–6 картофелин

– мелко нарезанные морковь

– лук

– чеснок

– молоко для пюре

– орегано (или шалфей)

– 1 ч. ложка ворчестерского соуса

– специи

– соль

– перец по вкусу

Фарш пережарить до коричневого цвета; добавить лук, морковь и чеснок. Помешивая, пережарить все вместе. Если

помидоры законсервированы целиком, либо мелко нарезать их, либо пропустить через мясорубку и добавить в мясную смесь. Влить немного бульона, добавить соус, соль, перец и травы. Закрыть посуду крышкой и тушить 30 мин.

Сварить картофель, добавить молоко, сделать пюре и хорошенько взбить его. Выложить массу в кондитерский мешок.

В тушеную мясную смесь добавить грибы. Все это переложить в жаропрочную форму. Сверху выдавить пюре – зигзагами, кругами или в виде любого фантазийного рисунка.

Поставить форму в духовку, разогретую до 220 °С, на 30 мин.

Пирожки картофельные с грибами

– 500 г картофеля
– 50 г сушеных грибов
– 30 г репчатого лука
– 20 г топленого масла
– 1 яйцо

Картофель очистить и сварить до готовности, слить воду и обсушить его. Затем размять и добавить яйцо с фаршем из сваренных и измельченных сушеных белых грибов с поджаренным луком.

Разделать пирожки, уложить их на лист, смазанный маслом, смазать яйцом и запечь в жарочном шкафу.

Пироги с овощной начинкой

Луковый пирог с окороком

Для теста:
– 700 г муки
– 1 ст. ложка свежих дрожжей
– 1 яичный желток
– 2 ст. ложки нежирных сливок
– 50 г сливочного масла
– щепотка луковой соли
Для начинки:
– 10 отборных красных луковиц
– 150 г нежирного окорока
– 2 яйца
– 1 стакан 33 %-х сливок
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 ч. ложка молотого мускатного ореха

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить безопарное дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: почищенный лук нарезать тонкими кольцами.

В большой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук до мягкости на среднем огне (10 мин). Взбить вместе яйца, сливки и мускатный орех. Посолить и поперчить. Смешать лук с яично-сливочной массой.

Окорок нарезать тонкими длинными полосками. Выложить их в миску, слегка присыпать мукой и потрясти миску.

Раскатать подошедшее тесто в пласт толщиной 1 см и выложить его в большую смазанную маслом форму (если нет большой формы, можно сделать 2 небольших пирога).

Выложить на тесто луковую начинку и посыпать ее нарезанным окороком.

Выпекать пирог в разогретой до 220 °С духовке до готовности (25–30 мин).

Луковый пирог «а-ля татен»

Для теста:
– 1 стакан муки (с горкой)
– 1 ч. ложка разрыхлителя
– 75 г сливочного масла

– 3 ст. ложки лимонного сока
– несколько веточек петушки и тимьяна
– соль
Для начинки:
– 500 г лука-шалота
– 25 г сливочного масла
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 1 ст. ложка коричневого сахара

Приготовление теста: в глубокую миску просеять муку с солью. Положить туда же разрыхлитель, холодное сливочное масло (нарезанное кубиками), измельченную зелень и лимонный сок. Порубить продукты ножом в крошку.

Хорошенько вымесить тесто, завернуть его в пленку и положить в холодильник (минимум на 30 мин).

Приготовление начинки: отварить шалот в течение 10 мин и обсушить его. В жаропрочной (лучше всего чугунной) форме растопить сливочное масло. Добавить к нему оливковое и на среднем огне обжаривать, помешивая, шалот – до тех пор пока он не начнет менять цвет (10 мин).

Затем посыпать лук сахаром и подержать его на огне до золотистого цвета (5 мин).

Раскатать тесто в круг, по размеру немногим больший, чем сковорода. Переложить его в форму поверх шалота, подгибая края вниз, ко дну сковороды: чтобы весь лук оказался укрыт тестом.

Выпекать пирог в разогретой до 200 ˚С духовке до тех пор пока тесто не станет хрустящим (25 мин). Слегка остудить его и выложить на блюдо, перевернув форму так, чтобы тесто оказалось внизу, а шалот – наверху.

Пирог подавать к столу теплым.

Пирог с кабачками и паприкой

– 1 стакан с (горкой) цельнозерновой муки
– 2 сладких красных перца
– 1 средний молодой кабачок
– 2 яйца
– 80 г сливочного масла
– 50 г сыра чеддер
– 300 мл молока
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 1 ч. ложка сушеной паприки

В глубокую миску просеять муку. Затем туда же положить паприку и холодное сливочное масло, нарезанное кубиками. Руками растереть масло с мукой в мелкую крошку. Постепенно

добавлять воду, пока не получится тесто. Быстро вымесить его и оставить охлаждаться (на 30 мин).

Раскатать тесто в круг по диаметру формы, переложить его туда, наколоть вилкой и охлаждать еще 30 мин. После этого постелить на тесто пергамент и высыпать пекарские бобы.

Выпекать корж при температуре 200 ˚С в течение 15 мин.

Приготовление начинки: очистить от семян перцы, нарезать их небольшими кусочками и обжарить в оливковом масле до мягкости. Посолить и поперчить. Блендером измельчить перцы в пюре.

Кабачок нарезать длинной соломкой и положить ее на 2 мин в кастрюлю с кипящей соленой водой. Затем обдать холодной и обсушить.

Сыр натереть, молоко взбить с яйцами. Добавить тертый сыр, соль и перец.

Выпеченную основу смазать пюре из перцев, сверху равномерно распределить кабачки и залить овощи сырным соусом.

Выпекать пирог при температуре 180 ˚С в течение 25 мин.

Хрустящий томатный пирог с моцареллой

Для теста:
– 700 г муки
– 1 стакан воды
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 1 ч. ложка соли
Для начинки:
– 8 спелых помидоров
– 150 г сыра моцарелла
– 4 больших тонких ломтика сыровяленой ветчины
– оливковое масло
– соль
– свежемолотый черный перец
Для песто:
– 1 большой пучок базилика
– 200 мл оливкового масла
– 2 зубчика чеснока
– 2 ст. ложки кедровых орехов
– 2–3 ст. ложки тертого пармезана
– 1 яйцо для смазывания

Приготовление теста: в большой миске смешать теплую воду, дрожжи и соль. Замесить тесто, понемногу добавляя муку, и вымешивать его в течение 10 мин. Накрыть его теплым

полотенцем и оставить на 30 мин. Затем вымесить тесто в течение 5 мин и оставить его, укрыв полотенцем, подходить (еще 20 мин).

Приготовление начинки: помидоры надсечь крест-накрест. Опустить их на 1 мин в кипяток, затем сразу же – в холодную воду. Очистить помидоры от кожицы и семян; мякоть нарезать маленькими кубиками. Посолить овощи и оставить на 30 мин. Затем откинуть томаты на дуршлаг и поперчить их.

Моцареллу нарезать кружочками.

Раскатать тесто в форме прямоугольника толщиной 0,5–0,7 см. Переложить его на противень, смазанный оливковым маслом.

На тесто уложить слоями: ломтики ветчины – половину помидоров – моцареллу – ветчину – оставшиеся помидоры – моцареллу. Каждый слой щедро сбрызгивать оливковым маслом. Прикрыть начинку 2 кусочками ветчины.

Соедините края пирога (он должен получиться в форме «кирпичика») и смажьте его взбитым яйцом. Одним махом переверните пирог швом вниз так, чтобы наверху оказалась гладкая сторона. Снова смажьте верх пирога взбитым яйцом и выпекайте при температуре 220 °С 1 ч. Если пирог сильно зарумянится, прикройте его фольгой.

Для песто смешайте масло, орехи, тертый пармезан, базилик и нарезанный чеснок. Подавайте пирог нарезанным на куски в сопровождении песто.

Овощной пирог с песто и петрушкой

– 400 г слоеного теста
Для начинки:
– 150 г стручкового горошка
– 1 красная луковица
– 2 морковки
– 1 цукини
– 3 ст. ложки тертого пармезана
Для песто:
– 1 большой пучок петрушки
– 1 маленький пучок базилика
– 3/4 стакана оливкового масла
– 3 ст. ложки кедровых орешков
– 3 зубчика чеснока
– 1/2 ч. ложки смеси «5 перцев»
– соль по вкусу

Приготовление песто: зелень промыть, обсушить и удалить

стебли. Листья измельчить ножом. Растолочь в ступке (или взбить в блендере) однородный соус из зелени, орехов, чеснока, оливкового масла, перечной смеси и соли.

Нарезать цукини и лук полукольцами, морковь – кружочками. Стручки горошка разрезать пополам. Перемешать овощи с 2 ст. ложками песто, закрыть пленкой и оставить на 1 ч.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,3–0,4 см. Свернуть края теста трубочками в 2 оборота, подравнивая углы. Наколоть тесто вилкой.

Выложить на тесто сначала оставшийся соус, затем – овощи. Присыпать начинку тертым пармезаном.

Выпекать пирог в духовке при температуре 190 °С в течение 20–25 мин.

Пирог с начинкой из капусты и моркови

Для теста:
– 3 стакана мука
– 1 стакан воды
– 1 яйцо
– 50 г дрожжей
– 150 г сливочного масла (маргарина)
– соль
Для начинки:
– 500 г свежей капусты
– 1 средняя морковь
– 2 яйца
– 2 ст. ложки сливочного масла
Для смазывания пирога:
– 1/2 яйца
– 1 ст. ложка сливочного масла

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто (безопарным способом). Разделить его на 2 части. Одну раскатать и выложить на смазанный маслом противень. Выровнять поверхность теста, сверху разложить начинку.

Приготовление начинки: свежую белокочанную капусту, зачистив от верхних грубых листьев, мелко порубить, посолить и хорошо перетереть руками.

Через 3–5 мин отжать сок. В капусту добавить натертую на крупной терке морковь, рубленые вареные яйца и растопленное сливочное масло. Всю массу хорошенько вымесить.

На начинку уложить вторую часть теста, тоже раскатанную в пласт. Защипить края и поставить пирог на холод (на 30 мин).

После этого смазать поверхность пирога яйцом.

Выпекать пирог с капустой в духовке при температуре 180 °С в течение 50 мин.

Готовый пирог смазать маслом, накрыть полотенцем и дать немного постоять.

Пирог с капустой

Для теста:
– 450 г муки
– 300 г сливочного масла
– 300 г сметаны
– сода
– соль
Для начинки:
– 2 кг капусты
– 150 г репчатого лука
– 4 яйца
– соль
– перец

Приготовление теста: муку и масло порубить ножом в глубокой посуде. Добавить сметану, соду и соль.

Тесто разделить на 2 части. Каждую скатать в шар и поставить в холодильник на (4–6 ч). Затем охлажденное тесто раскатать в круг по размерам формы для выпечки. Один из них выложить на дно формы. Поверх него разложить начинку.

Накрыть капусту вторым кругом (раскатанным из оставшегося шара). Края теста защипить и сделать на поверхности пирога несколько проколов.

Выпекать пирог в умеренно нагретой духовке до готовности.

Приготовление начинки: капусту зачистить от верхних листьев и нашинковать. Затем обжарить ее на свином жире. Добавить пассерованный лук, сваренные вкрутую, почищенные и мелко порубленные яйца, соль и перец.

Все тщательно перемешать.

Пирог со свежей капустой

– 1,5 кг сдобного дрожжевого теста
Для начинки:
– 2 небольших кочана капусты
– 1–2 луковицы
– 100 г сливочного масла
– 3–4 яйца

– укроп
– соль

Приготовление начинки: капусту нашинковать и посолить. Через 10 мин отжать ее и переложить в кастрюлю. Положить туда же 2–3 ст. ложки масла и 1 мелко порубленную луковицу.

Поджарить капусту, постоянно помешивая, до мягкости, так, чтобы она не подрумянилась.

Остудить капусту, положить сваренные и почищенные мелко нарубленные яйца и укроп. Хорошенько перемешать.

Тесто поделить пополам и раскатать каждую часть в пласт толщиной 0,5–0,7 см. На первом, перенеся его на скалке на противень, разложить начинку. Закрыть ее оставшимся тестом.

Выпекать пирог в умеренно нагретой духовке до готовности.

К такому пирогу подать сливочное масло.

Капустный пирог ассорти

Для теста:
– 3 стакана муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 2/3 стакана молока
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 ч. ложка сахара
– щепотка соли
Для начинки:
– 500 г квашеной капусты
– 1 кг свежей белокочанной капусты
– 2 крупные луковицы
– 2 яйца
– 1 ст. ложка пшеничной муки
– 4 ст. ложки топленого масла
– соль
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление начинки: свежую белокочанную капусту нашинковать, посолить, пожать ее руками и отставить на 15 мин. Затем отжать капусту и переложить ее в миску.

В отдельную миску положить хорошо отжатую квашеную капусту. Яйца сварить вкрутую, почистить и измельчить при помощи ножа или вилки.

Лук почистить и нарезать тонкими полукольцами. Обжарить их в 2 ст. ложках топленого масла (3 мин), затем добавить подготовленную свежую капусту. Потушить овощи в течение

4 мин и остудить.

Отжатую квашеную капусту нарезать и обжаривать на оставшемся масле в течение 3 мин. Смешать оба вида капусты, яйца и муку.

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить безопарное дрожжевое тесто. Когда поднимется, разделить его пополам и раскатать в 2 прямоугольных пласта. Один перенести на противень, на него выложить начинку и закрыть ее вторым пластом.

Края теста защипить. Сделать в «крышке» несколько дырочек, оставить пирог для расстойки (на 20 мин) и смазать его слегка взбитым яйцом.

Выпекать пирог при температуре 180 °С в течение 40 мин.

Слоеные пирожки с овощами и кешью

– 500 г слоеного теста

Для начинки:

– 1 луковица

– 2 средние морковки

– 1 крупная картофелина

– 100 г тонкой свежей зеленой фасоли

– 1 горсть сырых орехов кешью

– 1 ст. ложка топленого масла

– 1 ст. ложка порошка карри

– щепотка семян зиры

– соль

Для смазывания:

– 1 яйцо

Приготовление теста: лук, морковь и картофель почистить и мелко нарезать. Обжарить овощи в топленом масле на среднем огне (3–4 мин). Добавить зиру и карри, перемешать. Затем всыпать нарезанную небольшими кусочками зеленую фасоль и измельченные орехи.

Обжаривать все вместе еще 5 мин. После этого выложить массу в миску, хорошенько перемешать и посолить.

Раскатать тесто и, пользуясь тарелкой как шаблоном, вырезать круги диаметром 20 см. В центр каждого круга положить начинку. Края защипить. Пирожки смазать взбитым яйцом.

Выпекать пирожки в разогретой до 220 °С духовке 15–20 мин, пока тесто не поднимется и не приобретет золотистый цвет.

Подавать такие пирожки можно и горячими, и холодными.

Пирог морковный

Для теста:
– 7 стаканов муки
– 400 мл молока
– 2 ст. ложки сахара
– 1 ч. ложка соли
– 45 г дрожжей
– 5 ст. ложек растительного масла
– 1 яйцо
Для начинки:
– 350 г моркови
– 1/2 стакана изюма
– 5 ст. ложек сметаны
– 100 г сахара
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке. В большую кастрюлю вылить разведенные дрожжи и яйцо. Добавить сахар, соль и муку. В конце замеса влить растительное масло.

Тесто поставить в теплое место на 3–4 ч для брожения. За это время 2–3 раза обмять его.

Приготовление начинки: морковь натереть на мелкой терке. Изюм хорошенько вымыть и замочить на 15–20 мин в горячей воде. Подготовленный таким образом изюм слегка отжать и смешать с тертой морковью. Добавить сметану, сахар и еще раз перемешать.

Тесто, отделив небольшой кусочек для украшения пирога, раскатать в пласт и выложить его в смазанную форму. Края теста должны свешиваться за ее бортики. На тесто ровным слоем разложить начинку и завернуть края наверх.

Оставшийся кусочек теста раскатать жгутиками и выложить их сеточкой. (Можно тесто раскатать и вырезать из него листочки, ромбики или другие фигурки – по своему вкусу). Дать пирогу время расстояться и смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог со спаржей

Для теста:
– 250 г муки
– 50 г сливочного масла
– 4 ст. ложки оливкового масла
– вода

Для начинки:
– 600 г спаржи
– 250 г рикотты
– 100 мл сливок жирностью 33 %
– 50 г пармезана
– 1 небольшой пучок петрушки
– 1 небольшая луковица-шалот
– вода
– соль
– свежемолотый черный перец по вкусу
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: в муку добавить сливочное и оливковое масло. Хорошенько перемешать продукты. Затем влить несколько ложек холодной воды и продолжать перемешивать до получения однородного теста.

Приготовление начинки: лук-шалот почистить, измельчить и потушить с добавлением небольшого количества воды в течение 5 мин.

Спаржу вымыть и отрезать грубые нижние части стеблей; оставшиеся стебли нарезать длинными кусочками. Добавить ее в сковороду с луком, долить немного воды и потушить все вместе 3 мин.

После этого сковороду снять с огня, всыпать мелко нарезанную петрушку и остудить овощи.

В небольшой миске перемешать рикотту со сливками и тертым пармезаном.

Спаржу смешать с сырной смесью; посолить ее и поперчить.

Тесто тонко раскатать в форме большего круга. Выложить его в форму, края завернуть на стенки. Выложите начинку на тесто, края завернуть внутрь. Защипить края пирога и смазать поверхность взбитым яйцом.

Выпекать пирог в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 30–35 мин.

Готовый пирог слегка остудить. Затем снять бортики формы и переложить пирог на блюдо.

Подавать пирог к столу теплым: на гарнир к мясу или как самостоятельное блюдо – с зеленым овощным салатом.

Пирог с печеной тыквой, чесноком и сыром пекорино

Для теста:
– 2 стакана муки
– 1 ч. ложка соли

– 1/2 стакана оливкового масла
– 1 яйцо
– 4 ст. ложки воды
Для начинки:
– 1,5 кг тыквы
– 3 яйца
– 100 г сыра пекорино
– 6 зубчиков чеснока
– 2 ст. ложки оливкового (или тыквенного) масла
– 1 ч. ложка сушеного майорана
– 1/2 ч. ложки молотого мускатного ореха
– соль

Приготовление теста: в глубокой миске смешать муку и соль горкой. В центре сделать небольшое углубление.

В маленькой мисочке хорошенько перемешать оливковое масло, слегка взбитое яйцо и воду. Влить эту смесь в муку и замесить тесто. (Если необходимо, добавить еще 1–2 ст. ложки воды.)

Скатать тесто в шар, завернуть его в пленку и поставить в холодильник (минимум на 2 ч).

После этого 2/3 теста раскатать в тонкий пласт (толщиной 0,2 см) и выложить в смазанную маслом форму или маленький противень (прямоугольный, размером 16х26 см). Тесто не должно выступать за бортики. Накрыть его пленкой и снова поставить в холодильник (на 30 мин).

Приготовление начинки: тыкву очистить от кожуры и семечек; мякоть нарезать средними кубиками. Переложить тыкву и зубчики чеснока (неочищенные!) в глубокую форму для запекания, сбрызнуть оливковым маслом и накрыть емкость крышкой. Запекать овощи 30 мин при температуре 200 °С. Затем слегка охладить их, чеснок почистить.

Добавить в овощи слегка взбитые яйца, тертый сыр, майоран и мускатный орех. Перемешать продукты, приправить солью и перцем. Выложить начинку в форму.

Оставшееся тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности размером с противень и нарезать из него диагональные полоски шириной 1 см.

Уложить полоски теста на начинку по диагонали на расстоянии 1 см друг от друга и загнуть концы вниз.

Выпекать пирог в разогретой до 190 °С духовке, пока он не зарумянится (примерно 1 ч).

Подавать пирог на стол теплым.

Пирог песочный с тыквой

Для теста:
– 3 стакана муки
– 250 мл воды
– 1 щепотка соли
Для начинки:
– 1 кг мякоти тыквы
– 80 г сливочного масла
– 150 г маргарина
– 250 г сахарного песка
– цедра 1/2 лимона
– 1–1,5 л молока
– 6 яиц
– ванилин
Для посыпки:
– сахарная пудра

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить не очень крутое тесто. Поделить его на 8 равных частей и каждую раскатать в пласт толщиной 0,3–0,4 см по размеру формы. Каждый пласт выложить на противень (по очереди!) и подсушить в духовке (при слабом нагреве).

Приготовление начинки: тыкву натереть на крупной терке и положить в кастрюлю, на дне которой растоплена половина количества сливочного масла. Туда же добавить 125 г сахарного песка, 1 стакан молока с ванилином и тушить все вместе, постепенно добавляя молоко (1 стакан оставить).

Готовую тыкву снять с огня и охладить. Желтки, оставшиеся сахар и сливочное масло, а также цедру лимона взбить и соединить с тыквой. Туда же ввести взбитые отдельно с сахаром белки. Полученная начинка должна быть средней густоты (при необходимости ее можно немного разбавить молоком).

Форму для пирога смазать жиром. Каждый пласт теста промазать маргарином и приготовленной начинкой. Уложить их в форму один на другой. Верхний пласт наколоть в нескольких местах вилкой и сбрызнуть молоком.

Выпекать пирог при 200 °С до готовности.

Подать к столу в теплом виде, посыпав ванильным сахаром.

Заливной пирог с картофелем и грибами

Для теста:
– 3/4 стакана сметаны
– 3/4 стакана майонеза
– 3/4 стакана муки
– 2 яйца

– 1 ст. ложка разрыхлителя

Для начинки:

– 4 крупные картофелины

– 500 г грибов

– 3 луковицы

– 3 ст. ложки сливочного масла

– 3 ст. ложки топленого масла

– смесь специй «Вегета»

– соль

Приготовление теста: яйца взбить и смешать их сначала с майонезом, а потом со сметаной.

Муку просеять, вместе с разрыхлителем, и постепенно всыпать в яичную смесь. Вымешать тесто так, чтобы не было комков, и отставить на 15 мин.

Приготовление начинки: грибы почистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук тоже почистить и измельчить. Обжарить грибы с луком в топленом масле до готовности (10–12 мин) и остудить.

Дно формы смазать сливочным маслом. Картофель почистить и нарезать тонкими ломтиками. Красиво выложить их одним слоем (внахлест) и посыпать «Вегетой».

Выложить картофель слоями, посыпая каждый приправой и сбрызгивая растопленным маслом.

Поверх картофеля выложить грибы с луком и залить овощи тестом.

Выпекать пирог в духовке при температуре 170 °С в течение 40–50 мин.

Подавать такой пирог можно и теплым, и холодным, а можно вообще перевернуть его начинкой вверх.

Литовский картофельный пирог «виртиняй»

Для теста:

– 1 стакан муки

– 1 яйцо

– 2 яичных желтка

– соль

Для начинки:

– 8 картофелин

– 2 луковицы

– 5 ч. ложек молотого черного перца

– соль

Для соуса:

– 100 г свиного сала

– 1/2 стакана сметаны

Приготовление теста: из муки, яиц, соли замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт и разрезать на квадраты размером 6х6 см.

Приготовление начинки: очищенный картофель натереть на мелкой терке и тщательно отжать. Лук почистить, измельчить и обжарить на части свиного сала.

Перемешать картофельную массу с поджаренным луком и салом; посолить ее и поперчить.

Разложить начинку на квадратики теста, края защипить. Отваривать виртиняй в подсоленной воде (более 10 мин).

Подавать с соусом из оставшегося растопленного сала со шкварками и сметаной.

Бисквитный пирог из картофеля

– 200 г вареного картофеля
– 1/2 стакана сахарного песка
– 1/2 стакана орехов
– 100 г сливочного масла
– 1 лимон
– 3 яйца
– 1/4 ч. ложки соли

Соль, сахар и лимонную цедру растирать с размягченным маслом в течение 5 мин. Затем, продолжая взбивать, постепенно добавить яйца и соединить с мелко нарубленными орехами.

Вареный картофель пропустить через мясорубку. Добавить его в приготовленную массу и замесить тесто.

Переложить его в смазанную маслом форму (или на противень).

Выпекать при температуре 190–200 °С в течение 40–50 мин.

Кулебяки

Большая кулебяка по-старорусски

Для теста:
– 1,2 кг муки
– 400 г сливочное масло
– 6 яиц
– 2 стакана молока
– 10–15 г сухих дрожжей
– щепотка соли
Для начинки:
– 800 г филе свежей рыбы
– 5 луковиц
– 600 г сливочного масла
– 1/2 стакана рубленого укропа
– 3 стакана гречневой крупы
– 3 яйца
– 800 г вяленой лососины

Приготовление теста: молоко смешать с дрожжами и небольшим количеством муки. Дать опаре подняться, после чего положить масло, яйца, соль и оставшуюся муку. Дать тесту еще раз подняться.

Приготовление начинки: рыбное филе обжарить в 200 г масла с очищенным и измельченным луком. Затем прибавить укроп и все хорошо порубить.

Отдельно гречневую крупу растереть с 2 сырыми яйцами, подсушить и протереть через сито.

Вскипятить 0,7 л воды с оставшимся сливочным маслом. Когда она закипит, всыпать крупу и хорошо размешать ее. Посолить и поставить емкость на несколько минут в духовку, чтобы крупа немного упрела, и смешать ее с рыбным фаршем.

Лососину нарезать тонкими ломтиками.

Кулебяку делать так: на металлическом круглом блюде раскатать тесто, оставляя такие края, чтобы их можно было загнуть вверх и защипнуть.

На середину теста выложить половину фарша, а поверх него – ломтики лососины. На них положить остальной фарш. Края теста защипнуть. Кулебяку смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в духовку.

Когда пирог будет готов, вынуть его из духовки и прикрыть полотенцем (или салфеткой), чтобы он немного отмяк.

Кулебяка со свежей капустой и рыбой

– 1,2–1,3 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 1 небольшой плотный кочан капусты (весом 1 кг)
– 1 кг рыбы
– 200 г сливочного масла
– 6 сваренных вкрутую яиц
– соль
– черный молотый перец
Для жарения рыбы:
– 50–60 г сливочного масла
Для смазывания:
– 1 яйцо

Капусту зачистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку. Кочан ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить и дать постоять, чтобы выделился сок. Затем отжать его руками.

Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая. Затем охладить ее и смешать с мелко нарубленными яйцами. Добавить соль, перец.

Тесто раскатать в виде длинного прямоугольника.

> В словаре Даля слово «кулебяка» имеет своей основой устаревшее «кулебячить», что означает «валять руками, лепить, стряпать». О начинке пирога ничего не говорится. Некоторые исследователи считают, что «кулебяка» происходит от финского «кала», то есть «рыба». Может быть, поэтому часто считают, что кулебяка обязательно должна быть с рыбой.

Половину начинки положить на раскатанное тесто, поверх – куски обжаренной рыбы (без костей). Затем положить оставшуюся капусту и, закрыв ее тестом, защипнуть шов.

Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист и оставить для расстойки. После этого поверхность наколоть вилкой и смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 180 °С до готовности.

Кулебяка с визигой и рыбой

– 1,2–1,3 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 100 г визиги
– 500 г рыбного филе (судака, линя)

– 6 яиц
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 луковица
– соль
– перец

Приготовление начинки: предварительно на несколько часов замочить визигу. Затем сварить ее до мягкости.

Воду слить, визигу остудить, порубить (не очень мелко) и сложить в кастрюльку, в которой сначала распустить 1 ст. ложку масла. Всыпать туда горсть очищенного и порубленного лука и размешать.

Яйца сварить, очистить, порубить, посолить и поперчить.

Поделить тесто на 2 чуть неравных по размерам куска. Больший раскатать слегка и поместить на глубокую сковороду, смазанную маслом. На тесто положить слоями: визига – рыба, нарезанная кусками, – яйца.

Полить начинку маслом и покрыть оставшимся тестом (тоже слегка раскатанным). Защипнуть края, смазать поверхность яйцом (или маслом) и посыпать сухарями.

Дать кулебяке подняться, поставить ее в горячую духовку и выпекать до готовности.

Этот пирог можно делать также из слоеного теста.

Кулебяка из дрожжевого теста

Для теста:
– 300 г муки
– 200 г столового маргарина
– 120 мл воды
– 25 г меланжа
– соль
– лимонная кислота на кончике ножа
Начинка:
– 500 г (визига; яйца с репчатым луком; жареное мясо с луком; свежие грибы; квашеная капуста и т. д.)

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое тесто. Затем сначала раскатать его в пласт толщиной 1 см, а после этого разрезать на полосы шириной 18–20 см.

На середину полосы, по всей ее длине, положить начинку. Края теста соединить и защипнуть.

Подготовленную кулебяку уложить на лист швом вниз и оставить для расстойки. Перед выпечкой смазать пирог меланжем и наколоть в 2–3 местах.

Перед подачей кулебяку нарезать на порции (100–150 г). Подавать ее можно и в горячем, и в холодном виде.

Кулебяка с капустой

Для теста:
– 650 г муки
– 50 г сахара
– 70 г маргарина
– 2 яйца
– 10 г соли
– 25 г дрожжей
– 170 мл молока
Для начинки:
– 1,2 кг свежей капусты
– 70 г маргарина
– 2 вареных яйца

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто.

Раскатать его в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину теста, по всей его длине, положить начинку. Края теста соединить и защипнуть.

Сформованную кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень. Украсить ее вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их яичным желтком, и поставить на расстойку.

Перед выпечкой смазать кулебяку яйцом и проколоть в 2–3 местах деревянной палочкой. Выпекать при температуре 230 °С до готовности.

Приготовление начинки: капусту нарезать мелкими кубиками. Положить их в кипящую воду и проварить 1–2 мин.

Затем откинуть капусту на сито и слегка отжать. После этого переложить на сковороду с растопленным маргарином и пожарить.

Когда капуста остынет, посолить ее. Добавить в начинку почищенные и нарубленные яйца.

Украинская кулебяка

Для теста:
– 500 г муки
– 25 г дрожжей
– 50–100 г сливочного масла
– 1 яйцо

– соль
– сахар на кончике ножа
Начинка по вкусу

Приготовление теста: дрожжи развести теплым молоком. Добавить муку, яйцо, масло, чуть-чуть сахара, соли и замесить довольно крутое тесто. Поставить его на 1,5 ч подходить.

Затем еще раз хорошо вымесить тесто и раскатать его в пласт толщиной 1 см и длиной примерно 20 см.

Выложить тесто на салфетку, слегка присыпанную мукой. На середину положить начинку, края защипнуть. С помощью салфетки кулебяку осторожно перевернуть, уложить на противень (швом вниз) и поставить в теплое место для расстойки.

Затем поверхность кулебяки смазать сырым желтком, сделать несколько надрезов (чтобы она лучше пропеклась) и поставить в духовку на 35–45 мин.

Кулебяки простые

Для теста:
– 400 г муки
– 20 г столового маргарина
– 40 г меланжа
– 150 мл воды
– 20 г сахара
– 5 г соли
– 10 г дрожжей
Для начинки:
– 500 г мясного фарша
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто. Затем подкатать его и дать немного подняться.

После этого тесто раскатать продолговатым куском шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину, во всю длину полосы, положить фарш. Края теста соединить и защипить.

Сформованную кулебяку поместить на промазанный жиром противень. Поверхность пирога смазать яйцом, украсить тонкими узкими полосками из теста (уложить их на некотором расстоянии одна от другой в поперечном направлении или в виде решетки).

После формовки пирогу опять дать расстояться. Перед выпечкой кулебяку еще раз смазать яйцом и наколоть в 2–3 местах ножом (чтобы выходил пар).

Такую кулебяку, кроме мясного, можно готовить с ливерным, рыбным, овощным или крупяным фаршем.

Кулебяка с мясом

– 700–800 г дрожжевого теста

Для начинки:

– 1 кг говяжьей вырезки

– 1–2 луковицы

– 2 сваренных вкрутую яйца

– 2 ст. ложки сливочного масла

– зелень петрушки

– соль и черный молотый перец по вкусу

Для смазывания:

– 1–2 яичных желтка

Тесто раскатать в виде продолговатой овальной лепешки толщиной 1 см и шириной 18–20 см.

Приготовление начинки: мясо отварить, порубить сечкой и охладить. Добавить почищенные и нарубленные яйца, пассерованный очищенный и измельченный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки.

Чтобы начинка была сочной, можно добавить растопленное сливочное масло и мясной бульон.

Затем выложить начинку горкой на тесто, соединить противоположные его концы и плотно защипнуть края. Перевернуть пирог швом вниз и положить на противень, смазанный маслом.

Кулебяку украсить элементами из теста и оставить в теплом месте на 15–20 мин для расстойки. Поверхность и бока наколоть вилкой и смазать яичным желтком.

Выпекать при температуре 210–220 °С до готовности.

Кулебяка с мясом, яйцами, зеленым луком и с яблоками

Для начинки:

– 1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2 стакана мясного бульона или воды

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня

Для мясной начинки:

– 1 кг говядины (мякоти)

– 2 небольшие луковицы

– 50 г сливочного масла (или маргарина)

– 2 ст. ложки мясного бульона (или воды)

– 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
– черный молотый перец
– соль
Для яблочной начинки:
– 5–6 кисло-сладких яблок
– сливочное масло
– сахар
– соль
Для начинки из яиц и зеленого лука:
– 7–8 яиц
– 50 г зеленого лука
– 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла
– соль

Приготовление мясной начинки: говядину вымыть, залить холодной водой, посолить и сварить до готовности. Затем мясо вынуть и обсушить.

Лук почистить, вымыть и дважды пропустить вместе с говядиной через мясорубку. Влить в фарш растопленное масло, горячий бульон или воду, посолить, поперчить по вкусу и все хорошо перемешать.

Приготовление начинки из яиц и зеленого лука: яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и очень мелко порубить.

Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, пока не выделится сок.

Соединить лук с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и хорошенько перемешать.

Приготовление яблочной начинки: фрукты вымыть, очистить от кожуры, сердцевины и семян. Потом натереть яблоки на крупной терке, посыпать сахаром и солью, сбрызнуть растопленным маслом и перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в виде прямоугольника (по размерам противня) толщиной 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, немного отступив от краев, мясо и посыпать его половиной количества яблок. Затем положить начинку из яиц и зеленого лука и посыпать ее оставшимися яблоками. Полить продукты бульоном (или водой) и сбрызнуть маслом.

Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их красивым швом.

Из остатков теста скатать жгутики (или тонкие полоски) и закрепить их, смазав яйцом, в виде решетки на поверхности кулебяки.

Выдержать ее 15–20 мин при комнатной температуре, а затем смазать верх взбитым яйцом (можно добавить в него небольшое количество подслащенного молока) и наколоть в нескольких местах вилкой.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным маслом и дать постоять несколько минут. После этого накрыть чистой полотняной салфеткой (или полотенцем).

Кулебяка с печенью, картофелем и тыквой

– 1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/3 стакана мясного бульона (или воды)

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла

Для начинки:

– 1 кг отварной печени

– 2 стакана бульона от печени (или любого мясного бульона)

– 8 средних картофелин

– 3–4 луковицы

– 3 большие моркови

– 400 г очищенной тыквы

– 100 г сливочного масла

– 4 яйца (1 – для смазывания)

– черный молотый перец

– соль

Приготовление начинки: картофель почистить, вымыть, залить холодной подсоленной водой и сварить до готовности.

Затем воду слить, а картофель растолочь до получения однородной массы. Ввести в нее сырые яйца, растопленное и немного охлажденное масло, перемешать.

Лук почистить, вымыть, измельчить и обжарить в сковороде с разогретым маслом до темно-золотистого цвета.

Добавить половину количества в картофельную массу, посолить, поперчить и снова тщательно перемешать.

Морковь вымыть и, не очищая, сварить до готовности. Затем корнеплоды обсушить, почистить и натереть на крупной терке.

Печень пропустить через мясорубку, перемешать с морковью и оставшимся луком, влить бульон. Массу посолить, поперчить по вкусу и хорошенько перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать

каждую в виде прямоугольника (по размерам противня) толщиной 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, отступив от краев примерно 2 см, треть количества пюре, а на него – треть печени с луком и морковью. Чередовать слои начинки, пока продукты не закончатся. Сбрызнуть все бульоном (или водой) и маслом.

Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их красивым швом. Из остатков теста скатать жгутики и украсить ими поверхность кулебяки, предварительно смазанную взбитым яйцом.

Выдержать ее 15–20 мин при комнатной температуре. Затем смазать верх кулебяки взбитым яйцом (можно добавить в него небольшое количество подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным сливочным маслом и сразу же подать к столу.

Кулебяка с курицей, морковью и белыми грибами

– 1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2–3/4 стакана мясного бульона (или воды)

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла

Для начинки:

– 800 г отварного куриного филе

– 5–6 шт. моркови

– 1 кг свежих белых грибов

– 6 яиц

– 150 г сливочного масла (или маргарина)

– зелень петрушки

– черный молотый перец

– соль

Приготовление начинки: яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарубить.

Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, положить в сотейник (или глубокую сковороду) с 50 г разогретого масла (или маргарина), влить немного воды и припустить до мягкости. Затем посолить, добавить сахар, измельченные яйца и все перемешать.

Грибы почистить, вымыть, нарезать небольшими ломтиками и хорошо подрумянить в 70–80 г сильно разогретого масла (или маргарина). Затем посолить их, поперчить, перемешать и немного охладить.

Куриное филе обмыть, обсушить, нарезать ломтиками, поджарить их в оставшемся разогретом масле (или маргарине) и охладить.

Подошедшее тесто разделить на 2 равные части. Раскатать каждую в виде прямоугольника (по размерам противня) толщиной 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, отступив от краев примерно по 2 см, сначала морковь, на нее – грибы, а потом ломтики обжаренного куриного филе. Полить продукты бульоном (или водой) и сбрызнуть маслом.

Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым с небольшим количеством соли яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным сливочным маслом и сразу же подать на стол.

Кулебяка с мясом, вермишелью и яйцами

– 1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2–3/4 стакана мясного бульона (или воды)

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла

Для начинки:

– 800–900 г говядины (мякоти)

– 2,5–3 стакана яичной вермишели

– 5–6 яиц

– 3 небольшие луковицы

– 2–3 моркови

– 200 г сливочного масла

– 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

– черный молотый перец

– соль

Приготовление начинки: говядину вымыть, отварить до

готовности, а затем пропустить через мясорубку вместе с 2 очищенными и вымытыми луковицами.

В сковороде разогреть 40–50 г масла, хорошо подрумянить в нем мясной фарш, посолить и поперчить его.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарубить.

Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке и переложить в сотейник (или глубокую сковороду) с 50 г разогретого масла. Влить туда же немного воды и припустить до мягкости.

Массу посолить, добавить сахар, измельченные яйца и все перемешать.

В кастрюле вскипятить воду, подсолить ее, засыпать вермишель и сварить до готовности. Затем откинуть ее на дуршлаг и чуть обсушить. Заправить вермишель оставшимся растопленным маслом, добавить мясной фарш, морковь с яйцами и все хорошенько перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в виде прямоугольника (по размерам противня) толщиной 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто приготовленную начинку, немного не доходя до краев. Полить продукты бульоном (или водой) и сбрызнуть маслом.

Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым с небольшим количеством соли яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным сливочным маслом и тут же подать на стол.

Кулебяка с говядиной, свининой и курицей

– 1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту.

Для смазывания:

– 1 яйцо

– 2 ст. ложки растопленного сливочного масла

Для говяжьей начинки:

– 600 г мякоти говядины

– 2 луковицы

– мясной бульон (можно из кубика) или вода
– по щепотке черного молотого перца и соли
Для свиной начинки:
– 600 г мякоти свинины
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– мясной бульон (или вода)
– сливочное масло
– черный молотый перец
– соль
Для куриной начинки:
– 600 г куриного филе
– 2 моркови
– 1 большая луковица
– 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
– сливки
– растительное масло
– соль по вкусу

Приготовление говяжьей начинки: мясо промыть, обсушить и нарезать маленькими кусочками. Обжарить их на сковороде с разогретым маслом, чуть охладить и пропустить через мясорубку – вместе с очищенным и вымытым луком.

Посолить, поперчить, добавить немного бульона или воды (начинка должна быть сочной) и хорошо перемешать.

Приготовление свиной начинки: мясо вымыть и пропустить через мясорубку. Затем обжарить фарш в разогретом масле.

Лук и чеснок очистить, натереть на терке, положить в мясо и немного прожарить все вместе. Затем посолить, поперчить, влить немного бульона или воды и хорошо перемешать.

Приготовление куриной начинки: филе вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками и хорошо подрумянить их со всех сторон в сковороде с разогретым маслом.

Морковь и лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и тоже обжарить в разогретом масле. Смешать овощи с курицей. Добавить зелень, сливки, посолить, поперчить и перемешать.

Выстоявшееся тесто разделить на две равные части. Каждую раскатать в прямоугольный пласт (по размеру противня) толщиной 1–1,5 см.

Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень. Нанести на него ровным слоем сначала начинку из говядины, затем – из свинины, и в заключение – из курицы.

Сбрызнуть продукты сливками (или бульоном) и накрыть вторым пластом теста. Подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их по всему периметру кулебяки.

Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же смазать растопленным маслом и дать постоять 1–2 мин. Потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.

Кулебяка с мясом, яйцами и овощами

– 1–1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/3 стакана мясного бульона или воды

Для смазывания:

– 1 яйцо

Для мясной начинки:

– 1 кг мякоти говядины

– 1–2 луковицы

– 1 ст. ложки растительного масла

– 1/2 стакана мясного бульона

– черный молотый перец

– соль

Для начинки из яиц и зелени:

– 4 яйца

– 2 ст. ложки сливочного масла

– 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

– черный молотый перец

– соль

Для овощной начинки:

– 4 средние моркови

– 3–4 луковицы

– 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

– растительное масло

– соль

Приготовление мясной начинки: говядину вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, подсолить и сварить до готовности. Потом пропустить мясо через мясорубку – вместе с очищенным и вымытым луком (его можно предварительно обжарить в масле). Посолить, поперчить, влить бульон и хорошенько перемешать.

Приготовление начинки из яиц и зелени: яйца сварить вкрутую. Затем охладить их, почистить, мелко нарубить,

посолить, поперчить и перемешать с зеленью и маслом.

Приготовление начинки из овощей: лук и морковь очистить и вымыть. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко порубить. Спассеровать овощи по отдельности в разогретом масле, соединить (можно влить немного бульона), посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Подошедшее тесто разделить на 2 равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на противне) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1 ст. ложки) противень.

Немного отступив от края, положить на тесто ровным слоем сначала начинку из мяса, потом начинку из яиц и зелени, а самой последней – из овощей.

Сбрызнуть продукты бульоном и накрыть вторым пластом теста. Подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки и сразу же накрыть чистой полотняной салфеткой.

Кулебяка с капустой, яйцами и зеленым луком

– 1–1,2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/3 стакана мясного бульона (можно из кубика)

Для смазывания:

– 1 яйцо

– 3 ст. ложки растопленного сливочного масла

Для начинки из капусты и из яиц:

– 1 кг свежей белокочанной капусты

– 3–4 яйца

– растительное масло

– соль

Для начинки из яиц и зеленого лука:

– 7–8 яиц

– 50 г зеленого лука

– 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла

– соль

Приготовление начинки из капусты и из яиц: кочан зачистить

от верхних листьев, обмыть холодной водой, обсушить и мелко посечь.

Выложить капусту на сковороду с разогретым маслом и хорошо подрумянить, часто помешивая деревянной лопаткой.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и очень мелко порубить. Соединить их с капустой, посолить, поперчить и хорошенько перемешать.

Приготовление начинки из яиц и зеленого лука: яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и очень мелко порубить.

Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, до тех пор пока из него не выделится сок.

Затем соединить лук с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и тщательно перемешать.

Подошедшее тесто разделить на 2 равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

На тесто, немного отступив от края, выложить ровным слоем сначала начинку из капусты и яиц, затем – из яиц и зеленого лука. Сбрызнуть продукты бульоном (или водой) и накрыть вторым пластом теста. Подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их края красивым швом.

Из остатков теста скатать жгутики или тонкие полоски и закрепить их, смазав яйцом, в виде решетки на поверхности кулебяки. Выдержать ее 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же смазать растопленным маслом и дать постоять 1–2 мин. Потом накрыть пирог чистой полотняной салфеткой или полотенцем.

Кулебяка с гречневой кашей, печенью и морковью

– 1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2 стакана бульона от печени

Для смазывания:

– 1 яйцо

– 3 ст. ложки растопленного сливочного масла

Для начинки из гречневой каши и лука:

– 1,5 стакана гречневой крупы

– 1–2 луковицы
– 2,5–3 стакана воды
– 50–60 г сливочного масла
– растительное масло
– соль по вкусу
Для начинки из яиц и зеленого лука:
– 6–7 яиц
– 100 г зеленого лука
– сливочное
– (или растительное) масло
– соль
Для начинки из печени:
– 800 г говяжьей печени
– 1 стакан бульона от печени
– 1–2 моркови
– 60–80 г сливочного масла
– 2 луковицы
– душистый перец горошком
– лавровый лист
– соль по вкусу

Приготовление начинки из гречневой каши и лука: крупу хорошо промыть холодной проточной водой. Затем переложить ее в кастрюлю, залить водой, подсолить и сварить рассыпчатую гречневую кашу (по необходимости можно подлить немного воды), сразу же заправить ее растопленным маслом.

Лук очистить, вымыть, очень мелко нарубить и хорошо обжарить в разогретом масле. Положить его в кашу и тщательно перемешать.

Приготовление начинки из яиц и зеленого лука: яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и очень мелко порубить.

Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, до тех пор пока из него не выделится сок. Затем соединить его с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и хорошо перемешать.

Приготовление начинки из печени: вымыть ее, залить холодной водой и сварить – с очищенными и вымытыми морковью и 1 луковицей. За 5–7 мин до готовности добавить перец горошком и лавровый лист.

Оставшуюся луковицу очистить, вымыть и пропустить, вместе с охлажденными печенью и морковью, через мясорубку. Добавить горячий бульон, масло, соль, молотый перец по вкусу и все тщательно растереть деревянной ложкой.

Подошедшее тесто разделить на 2 равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на

противне) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

На тесто, немного отступив от края, положить ровным слоем сначала начинку из гречневой каши и лука, потом – из яиц и зеленого лука, а в завершение – из печени.

Сбрызнуть продукты бульоном и накрыть вторым пластом теста. Подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре. Затем смазать поверхность пирога взбитым яйцом (можно добавить небольшое количество подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить кулебяку в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же смазать растопленным маслом, дать постоять 1–2 мин. Потом накрыть ее чистой полотняной салфеткой или полотенцем.

Русская рыбная кулебяка

– 1–1,2 кг опарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

Для начинки:

– 600 г филе свежего судака

– 400 г филе свежей осетрины

– 200 г филе семги

– 1,25 стакана гречневой сечки

– 1 яйцо

– 100 г сливочного масла

– 2 ст. ложки растопленного сливочного масла

– 1 луковица

– рубленый укроп

– растительное масло

– черный молотый перец

– соль

Приготовление начинки: филе судака нарезать кусочками и обжарить в разогретом растительном масле – вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, а также с укропом. Затем охладить и все вместе очень мелко изрубить.

Крупу тщательно промыть, высушить, перетереть руками с сырым яйцом и протереть ее через редкое сито. Вскипятить 1,5 стакана воды, добавить в нее сливочное масло, всыпать подготовленную гречку, посолить и быстро размешать. Поставить кастрюлю с гречкой в разогретую до 200 °С духовку и держать ее там до тех пор, пока крупа не распарится.

Затем тщательно перемешать получившуюся кашу с подготовленным рыбным фаршем.

Филе осетрины и семги нарезать тонкими ломтиками и слегка посолить.

Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 см. Переложить раскатанный пласт теста на большое круглое жаростойкое блюдо, оставив такие края, чтобы их можно было соединить и защипить.

На середину теста выложить половину крупяной начинки и ломтики осетрины и семги. Накрыть их оставшейся начинкой, выложив ее горкой.

Все края теста подтянуть к центру и защипить. Наколоть поверхность и бока пирога вилкой и смазать взбитым яйцом.

Поместить блюдо с кулебякой на противень, поставить его в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку смазать растопленным сливочным маслом и сразу же подавать к столу.

Кулебяка белорусская

Для теста:
– 400 г муки
– 25–30 г дрожжей
– 300 мл молока
– 100 г сливочного масла
– 1–2 яйца
– соль и сахар по вкусу
Для рыбной начинки:
– 400 г филе щуки (можно любой другой рыбы)
– 1 ст. ложка растительного масла
– 2 яйца
– 2 ст. ложки толченых сухарей
– 1 ст. ложка сметаны
– 1/3 стакана молока
– 1 луковица
– соль и перец по вкусу
Для рисовой начинки:
– 200 г риса
– 2,5 стакана воды
– 1 ст. ложка масла
– 1 ч. ложки соли
Для отдельной начинки:
– 300 г филе любой жирной рыбы
Для смазывания:

– 1 яичный желток

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое тесто опарным способом.

Приготовление рисовой начинки: сварить рис на воде и остудить его. Затем выложить в смазанную маслом сковороду и поставить ее в духовку – чтобы каша слегка подрумянилась.

Приготовление рыбной начинки: филе щуки дважды пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку. После этого, добавив мелко рубленные очищенные вареные яйца, а также прочие компоненты, хорошо перемешать фарш.

Приготовление отдельной начинки: рыбное филе нарезать ломтиками.

После того как тесто подойдет, раскатать его в виде продолговатой овальной лепешки толщиной в палец. По центру лепешки такой же продолговатой горкой уложить рыбный фарш с рисом, на него – кусочки рыбного филе и снова фарш с рисом.

Края лепешки завернуть и плотно защипнуть. Поверхность пирога украсить элементами из теста.

Подготовленную таким образом кулебяку поставить для расстойки в теплое место на 15–20 мин.

Затем поверхность кулебяки смазать яичным желтком и сделать в ней несколько проколов вилкой (для выхода пара).

Выпекать кулебяку в духовке при температуре 210–220 °С.

Кулебяка с рыбой и яйцом

– 1,2–1,3 кг дрожжевого теста

Для начинки:

– 1 кг филе рыбы без кожи (осетрина, белуга, угорь, сиг, судак, щука, окунь)

– 5 сваренных вкрутую яиц

– соль

– молотый перец

Для жарения рыбы:

– 150 г сливочного масла

Рыбу сначала обжарить в сливочном масле, затем часть мелко нарубить и охладить. После этого приправить массу солью, перцем и смешать с очищенными и мелко нарубленными яйцами.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Выложить на него половину рыбной массы, на нее – куски обжаренного в сливочном масле филе, приправленных солью и молотым черным перцем. Поверх разложить оставшуюся массу.

Соединить противоположные концы теста и тщательно защипнуть шов. Перевернуть пирог швом вниз и, придав ему

форму продолговатого хлебца, положить на смазанный маслом противень.

Наколоть поверхность кулебяки вилкой и дать 15–20 мин постоять. Затем смазать пирог яйцом. Выпекать его при температуре 180 °С до готовности.

Когда пирог зарумянится, подать его к праздничному столу – под водку.

При приготовлении начинки для кулебяки следует иметь в виду, что рыба должна быть хорошо прожарена на сливочном масле.

Отваривают (в подсоленной воде) только угря. Сигов кладут в пирог сырыми – естественно, очищенными, выпотрошенными и без костей.

Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом

– 1,2–1,3 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г риса
– 100 г сливочного масла
– 1–1,2 кг филе рыбы
– 5 сваренных вкрутую яиц
– соль по вкусу
Для жарения рыбы:
– 50–60 г сливочного масла
Для смазывания:
– 1 яичный желток

Раскатать тесто. Положить на него половину риса, поверх – обжаренные в сливочном масле куски рыбы. Посыпать их почищенными и нарубленными яйцами. Сверху положить оставшийся рис.

Соединить противоположные концы теста и защипнуть шов. Перевернуть кулебяку швом вниз и уложить на противень, смазанный маслом.

Поверхность пирога наколоть вилкой и дать ему 15–20 мин постоять. После этого смазать поверхность желтком.

Выпекать кулебяку при температуре 180 °С до готовности.

Приготовление начинки: рис отварить до готовности. Промыть и дать воде стечь. Рис приправить мелкой солью и сливочным маслом.

Кулебяка с рыбой, рисом и капустой

– 1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по

основному рецепту

Для смазывания:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла

Для рыбной начинки с рисом и яйцами:

– 1–1,2 кг филе свежей рыбы (трески, судака, лосося)

– 1 стакан среднезернового риса

– 5 яиц

– 2 ст. ложки растительного масла

– 100 г сливочного масла

– 1 стакан рыбного бульона (или воды)

– черный молотый перец

– соль

Для рыбной начинки с капустой:

– 1 кг филе свежей рыбы (трески, судака, лосося)

– 1 кг свежей капусты

– 2 небольшие луковицы

– 6 яиц

– 200 г сливочного масла

– черный молотый перец

– соль

Приготовление рыбной начинки с рисом и яйцами: крупу хорошо промыть, залить подсоленной холодной водой, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг. Затем переложить рис в миску, заправить растопленным горячим сливочным маслом и солью по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарубить.

Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками и обжарить в сильно разогретом растительном масле.

Приготовление рыбной начинки с капустой: кочан вымыть, обсушить, очистить от верхних листьев и тонко нашинковать. Слегка посолить капусту, перетереть руками и дать немного постоять. Затем хорошенько отжать ее и обжарить в глубокой сковороде с разогретым маслом (150 г), добавив очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарубить. Смешать их с остывшей капустой.

Рыбное филе вымыть, обсушить, нарезать кусками, посолить и обжарить в другой сковороде в оставшемся разогретом масле.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на противне) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1 ст. ложки) противень.

Положить на тесто, немного отступив от краев, ровным слоем рыбную начинку с рисом: сначала рис, на него – обжаренные кусочки рыбы. Сбрызнуть продукты 3–4 ст. ложками бульона (или воды) и посыпать измельченными яйцами.

Потом положить рыбную начинку с капустой: сначала капусту с яйцами, а на нее – кусочки обжаренной рыбы.

Полить начинку оставшимся бульоном (или водой) и накрыть вторым пластом теста. Подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипить их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре. Затем смазать верх взбитым яйцом (можно добавить к нему небольшое количество молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить противень в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать сливочным маслом и сразу же накрыть чистой полотняной салфеткой. Подавать в теплом виде.

Кулебяка с рыбой, рисом, морковью и зеленым луком

– 1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2 стакана мясного бульона (или воды)

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла.

Для рыбной начинки с рисом и яйцами:

– 1–1,2 кг филе свежей рыбы (трески или лосося)

– 1–1,2 стакана среднезернового риса

– 5 яиц

– 2,5 ст. ложки растительного масла

– 100 г сливочного масла

– 1 стакан рыбного бульона

– черный молотый перец

– соль

Для начинки из моркови:

– 5–6 шт. моркови

– 1/3–1/2 стакана молока (или сливок)

– черный молотый перец

– сахар

– соль

Для начинки из яиц и зеленого лука:

– 7–8 яиц

– 50 г зеленого лука

– 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла

– соль

Приготовление рыбной начинки с рисом и яйцами: крупу хорошо промыть, залить подсоленной холодной водой, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг.

Затем переложить рис в миску, заправить растопленным горячим сливочным маслом и солью по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко порубить. Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками и обжарить в сильно разогретом растительном масле. Соединить яйца и рыбу с рисом, осторожно перемешать.

Приготовление морковного пюре: корнеплоды почистить, вымыть, залить горячей водой и сварить до готовности. Затем воду слить, а морковь растолочь. Влить в пюре горячее молоко (или сливки), посолить, поперчить по вкусу и хорошенько перемешать.

Приготовление начинки из яиц и зеленого лука: яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и очень мелко порубить.

Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, до тех пор пока не выделится сок. Затем соединить лук с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и хорошенько перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в виде прямоугольника (по размерам противня) толщиной 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, отступив от краев по 2 см, половину рыбной начинки. Посыпать ее половиной количества начинки из зеленого лука и яиц.

Затем положить морковное пюре, оставшийся зеленый лук с яйцами и рыбную начинку. Полить продукты бульоном (или водой) и сбрызнуть маслом.

Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их красивым швом.

Из остатков теста скатать жгутики и украсить ими поверхность кулебяки, предварительно смазанную взбитым яйцом.

Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки и смазать растопленным маслом. Дать ей постоять несколько минут, а потом накрыть чистой полотняной салфеткой (или полотенцем).

Кулебяка с рыбой, картофелем и морковью

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла

Для начинки:

– 500 г филе свежей рыбы

– 3–4 клубня картофеля

– 3 луковицы

– 3–4 ст. ложки растительного масла

– 1/2 стакана рыбного бульона (можно из кубика)

– черный молотый перец

– соль

Приготовление начинки: картофель, лук и морковь почистить, вымыть и обсушить. Картофель нарезать ровными кружочками, лук – тонкими колечками, морковь натереть на крупной терке.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на противне) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1 ст. ложка) противень.

Выложить на его середину кружочки картофеля и посыпать их морковью. Сверху разложить кусочки рыбного филе, а поверх них – колечки лука.

Полить продукты сначала бульоном (или водой), потом растительным маслом. Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть его края к верхнему и защипить их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре. Затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и сразу же подавать на стол.

Кулебяка с рыбой и грибами

– 1,2–1,5 кг опарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2 стакана мясного бульона (можно из кубика) или воды

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного (или растопленного сливочного) масла

Для начинки:

– 900 г филе рыбы (судака, трески или лосося)

– 120–130 г сушеных грибов

– 4 яйца

– 1/2 стакана растопленного сливочного масла

– 1 большая луковица

– 3/4 стакана риса

– 2 стакана куриного бульона

– 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки

– по 1/2 ч. ложки измельченной зелени кервеля и базилика (по возможности)

– 1 ст. ложка соли

Приготовление начинки: сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч. Затем отварить их в той же воде, с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца, до мягкости, откинуть на дуршлаг и очень мелко нарезать.

Филе рыбы промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Посолить их, обвалять в петрушке (1 ст. ложка) и поставить в холодильник.

Разогреть в кастрюле половину количества масла и обжарить в нем половину очищенной, вымытой и мелко нарубленной луковицы. Добавить хорошо промытый и обсушенный рис и влить бульон.

Тушить все на небольшом огне под крышкой до готовности, потом охладить. В сковороде разогреть масло, подрумянить в нем оставшийся лук и тоже охладить его.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и очень мелко нарубить.

Смешать подготовленные рис, лук, оставшуюся петрушку, грибы и яйца. Массу посолить и поперчить по вкусу. Добавить немного бульона – чтобы начинка не была сухой.

Выстоявшееся тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной 1,5–2 см. По центру ровным слоем выложить треть рисовой начинки и покрыть ее слоем кусочков рыбы. Затем

положить еще треть рисовой начинки и тоже покрыть ее кусочками рыбы. Закрыть их оставшейся рисовой начинкой, на нее положить остатки рыбы.

Полить продукты бульоном (или водой) и сбрызнуть маслом. Края лепешки завернуть и плотно защипить, формируя шов по центру.

Из остатков теста сделать украшения: цветочки, листики, веточки или жгутики. Поверхность пирога смазать взбитым яйцом, оформить украшениями и снова смазать яйцом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре После этого смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 20–25 мин. Потом накрыть его пищевой фольгой и выпекать еще 20–25 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки и сразу же смазать растопленным маслом.

Подавать можно и в горячем, и в холодном виде.

Постная кулебяка с солеными грибами

– 1 кг дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, но вместо молока и сливочного масла использовать воду и растительное масло

Для смазывания:

– растительное масло

Для начинки:

– 500–600 г соленых грибов (волнушек, груздей, сыроежек, горькушек)

– 4 луковицы

– 4–5 картофелин

– 1/2 стакана овощного отвара (можно из кубика) или воды

– растительное масло

– зелень петрушки

– черный молотый перец

Приготовление начинки: картофель и лук почистить, вымыть и обсушить. Картофель нарезать ровными кружочками, лук мелко нарубить.

Зелень петрушки вымыть, обсушить и тоже нарубить. Соленые грибы промыть, измельчить, перемешать с луком и зеленью, заправить маслом по вкусу.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на

противне) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

На середину теста выложить кружочки картофеля, на них – грибы с луком и зеленью. Полить продукты овощным отваром (или водой) и сбрызнуть маслом. Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем намазать верх взбитым яйцом (можно добавить к нему небольшое количество молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать маслом и подать на стол.

Кулебяка с овощами, грибами и пшенной кашей

– 1,2–1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту
– 1/5–1/3 стакана овощного (или грибного) отвара.
Для смазывания пирога и противня:
– 1 яйцо
– 2–3 ст. ложки растительного масла
Для овощной начинки:
– 3 моркови
– 3 луковицы
– 2 небольшие брюквы
– 1 небольшой кабачок (или 300 г очищенной тыквы)
– растительное масло
– черный молотый перец
– соль
Для грибной начинки:
– 80–100 г сушеных грибов
– 1 большая луковица
– 3–4 яйца
– сливочное (или растительное) масло
– лавровый лист
– душистый перец горошком
– черный молотый перец и соль по вкусу
Для начинки из каши:
– 1–1,2 стакана пшена
– 1,5–2 стакана молока (или сливок)
– вода
– сливочное масло

– соль по вкусу

Приготовление овощной начинки: морковь и брюкву вымыть и отварить до готовности. Затем охладить, очистить и натереть на крупной терке.

Кабачок или тыкву опустить на 2–3 мин в подсоленную кипящую воду. После этого овощи обсушить, охладить и тоже натереть на крупной терке.

Лук почистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета.

Все овощи перемешать, посолить, поперчить по вкусу и еще раз хорошенько перемешать. Если начинка получается слишком сухой, можно влить немного овощного отвара и снова все перемешать.

Приготовление грибной начинки: сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч. Затем отварить их в этой же воде с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца до мягкости, обсушить на дуршлаге и очень мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть и тоже очень мелко нарезать. Обжарить его с грибами в сковороде с разогретым маслом.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и измельчить. Перемешать их с грибами и луком, посолить и поперчить по вкусу. При необходимости влить немного грибного отвара.

Приготовление начинки из каши: крупу хорошо промыть, залить молоком (по желанию его можно разбавить кипяченой водой) или сливками, посолить и сварить. Заправить кашу маслом и хорошо перемешать.

Выстоявшееся тесто разделить на 2 равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на противне) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Отступить от края 2,5–3 см и выложить на середину сначала кашу, потом – грибы, а на них – овощи. Сначала полить продукты овощным (или грибным) отваром, потом сбрызнуть растительным маслом.

Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить. Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и накрыть чистой полотняной салфеткой.

Подавать к столу в теплом виде.

Кулебяка с грибами, рисом и мясом

– 1,2–1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2 стакана грибного отвара

– мясного бульона или воды

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла

Для грибной начинки:

– 80–100 г сушеных грибов

– 1 большая луковица

– 3–4 яйца

– сливочное (или растительное) масло

– лавровый лист

– душистый перец горошком

– черный молотый перец

– соль

Для начинки из риса:

– 2 стакана среднезернового риса

– 1,5–2 л воды

– 20 г сливочного масла

– 1 ч. ложка соли

Для мясной начинки:

– 500 г готового мясного фарша (из говядины или говядины со свининой)

– 1–2 луковицы

– 1/3 стакана воды или мясного бульона (можно из кубика)

– растительное (или сливочное) масло

– черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление грибной начинки: сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч.

Затем отварить их в этой же воде, с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца, до мягкости, откинуть на дуршлаг и очень мелко нарезать.

Лук почистить, вымыть и тоже очень мелко нарезать. Обжарить его с грибами в сковороде с разогретым маслом.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и измельчить. Перемешать их с грибами и луком, посолить и поперчить по вкусу.

Если начинка получится суховатой, можно влить немного грибного отвара и все еще раз перемешать.

Приготовление начинки из риса: крупу хорошенько промыть, залить холодной подсоленной водой, сварить почти до

готовности и дать остыть.

Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности маленькие кусочки масла и поставить в горячую духовку на 10–15 мин, чтобы он слегка подрумянился.

Приготовление мясной начинки: лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в сковороде с разогретым маслом. Когда он хорошо подрумянится, добавить размятый вилкой фарш. Все хорошо перемешать, посолить, поперчить и обжаривать еще 10–12 мин. Затем влить туда воду (или бульон) и перемешать.

Выстоявшееся тесто раскатать в пласт по размеру противня толщиной 1,5 см и переложить его на полотенце, слегка присыпанное мукой.

Посередине, по всей длине пласта, выложить сначала рис, на него – грибы и мясо. Сначала полить начинку грибным отваром (или мясным бульоном), потом сбрызнуть растительным маслом.

Поднять края теста к центру, подтягивая края полотенца, и защипать. После этого аккуратно переложить подготовленную кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать ее взбитым яйцом, украсить тонкими полосками и фигурками из теста.

Снова смазать все яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и накрыть чистой полотняной салфеткой.

Подавать в теплом виде.

Кулебяка со свежими грибами

– 1,3 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 2 кг свежих белых грибов
– 100 г сливочного масла
– 2–3 ст. ложки сметаны
– 2 ст. ложки зелени петрушки (или укропа)
– соль и черный молотый перец по вкусу
Для блинчиков (для переслаивания начинки):
– 2 ст. ложки муки
– 1 яйцо
– 1/2 стакана молока (или воды)
– 1 ст. ложка растительного масла
– соль и сахар на кончике ножа

Для смазывания:

– 1 яичный желток

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 0,8–0,9 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее – блинчик. Затем вновь грибную начинку и т. д. Верхний слой – грибная начинка.

После этого противоположные концы теста соединить и защипнуть. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанных гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Приготовление блинчиков: яйцо взбить в пену. Добавить молоко, соль, сахар муку и влить растительное масло. Замесить жидкое тесто и испечь 3 тонких блинчика.

Приготовление начинки: грибы перебрать, промыть и тщательно обжарить их на сливочном масле с добавлением сметаны, до тех пор пока соус не выпарится. После этого посолить грибы и поперчить.

Кулебяка с солеными грибами

Для теста:

– 160 г пшеничной муки

– 10 г сахара

– 10 мл растительного масла

– 5 г дрожжей

– 1/4 яйца

– вода

Для начинки:

– 150 г соленых грибов

– 35 г репчатого лука

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто.

Раскатать его в полоску шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину положить начинку. Края теста соединить и защипить.

Приготовление начинки: грибы промыть и нарезать. Лук почистить и измельчить. Перемешать продукты.

Кулебяку поместить на противень. После расстойки смазать ее яйцом.

Выпекать пирог при температуре 180 °С до готовности.

Кулебяка «закусочная»

– 700–800 г дрожжевого теста
Для грибной начинки:
– 500 г соленых грибов
– 3 луковицы
– 3 ст. ложки растительного масла
– соль
– черный молотый перец
Для мясной начинки:
– 300 г вареного мяса
– 3 луковицы
– 1 ст. ложка сливочного масла
– соль
– черный молотый перец
Для картофельной начинки:
– 4–5 картофелин
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка сливочного масла
– соль
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление грибной начинки: соленые грибы нарезать и обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить до золотистого цвета очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук. Смешать грибы с луком, приправить солью и черным молотым перцем.

Приготовление картофельной начинки: клубни почистить и сварить. Затем размять картофель в пюре. Добавить яйцо, сливочное масло и соль.

Приготовление мясной начинки: мясо отварить и пропустить его через мясорубку (или порубить сечкой в деревянной миске). Добавить в фарш предварительно почищенный и обжаренный репчатый лук. Приправить черным молотым перцем, солью и сливочным маслом. Если фарш получился суховатым, можно влить 1–2 ст. ложки мясного бульона.

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 0,7 см. Перенести пласт на смазанный маслом противень так, чтобы одна его половина лежала на противне, а другая – на столе.

Поверх теста в виде прямоугольника положить начинку из грибов. На нее, также прямоугольником, разложить картофельное пюре, придавая форму хлебца. Поверх картофельной начинки выложить мясную.

Аккуратно закрыть полученный «кирпичик» из начинок второй половиной теста. Защипнуть шов и подогнуть его вниз, придав четкую форму.

Поверхность пирога наколоть вилкой, смазать яйцом и поставить его в духовку. Когда поверхность станет равномерно-золотистой – кулебяка готова.

Кулебяка с рисом, капустой и свининой

– 1,2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2 стакана мясного бульона (можно из кубика) или воды

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растительного масла

Для начинки из капусты и свинины:

– по 400 г квашеной и свежей белокочанной капусты

– 400 г нежирной свинины (мякоти)

– 1 луковица

– 60–70 г животного жира (или сливочного масла)

– черный молотый перец

– соль

Для начинки из риса:

– 1 стакан среднезернового риса

– 1,5–2 л воды

– 1 ст. ложка сливочного масла

– 1 ч. ложка соли

Приготовление начинки из капусты и свинины: свежую капусту мелко нарубить и смешать с предварительно почищенным и так же мелко нарубленным луком.

Выложить овощи на сковороду с разогретым жиром (или маслом), посолить, поперчить по вкусу и хорошо подрумянить, время от времени перемешивая.

Свинину вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками (или пропустить через мясорубку), посолить, поперчить и обжарить отдельно. Затем добавить к ней обсушенную квашеную капусту и тушить под крышкой еще 12–15 мин.

Приготовление начинки из риса: крупу хорошо промыть, залить холодной подсоленной водой, сварить почти до готовности и дать остыть.

Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности маленькие кусочки масла и поставить в горячую духовку на 10–15 мин – чтобы он слегка подрумянился.

Выстоявшееся тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в форме круга (так чтобы кулебяка поместилась на противне) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Отступить от краев теста 2,5–3 см и выложить на него сначала рис и полить его 3–4 ст. ложками бульона (или воды). Поверх разложить квашеную капусту с мясом, а на нее – обжаренную свежую капусту с луком.

Полить продукты оставшимся бульоном (или водой) и сбрызнуть маслом. Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и накрыть чистой полотняной салфеткой.

Подавать к столу в теплом виде.

Кулебяка с мясом, курицей, грибами и рисом

– 1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту
– 3/4 стакана мясного бульона (можно из кубика)
– грибного отвара или воды
Для смазывания пирога и противня:
– 1 яйцо
– 2–3 ст. ложки растительного масла
Для мясной начинки:
– 1 кг говядины (мякоти)
– 2 луковицы
– 40 г сливочного масла (или маргарина)
– 1/3 стакана мясного бульона (можно из кубика) или воды
– 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
– 2 яйца
– 1–2 яичных желтка (для смазывания)
– черный молотый перец
– соль
Для куриной начинки:
– 600 г куриного филе
– 2 моркови
– 1 большая луковица
– 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
– сливки
– растительное масло
– соль по вкусу

Для грибной начинки:
– 80–100 г сушеных грибов
– 1 большая луковица
– 3–4 яйца
– сливочное (илирастительное) масло
– лавровый лист
– душистый перец горошком
– черный молотый перец
– соль
Для начинки из риса:
– 2 стакана среднезернового риса
– 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла
– 1 ч. ложка измельченного укропа
– соль

Приготовление мясной начинки: говядину промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками и обжарить на сковороде с разогретым маслом.

Затем слегка охладить мясо и пропустить его через мясорубку – вместе с очищенным и вымытым луком.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить, мелко нарубить и перемешать с фаршем. Посолить фарш, поперчить, добавить бульон или воду (начинка должна быть сочной) и хорошенько перемешать.

Приготовление куриной начинки: филе вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Подрумянить их со всех сторон в сковороде с разогретым маслом.

Морковь и лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и также обжарить в разогретом масле. Смешать овощи с курицей. Добавить зелень, сливки, соль, перец и перемешать.

Приготовление грибной начинки: сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч. Затем отварить в этой же воде, с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца, до мягкости, откинуть на дуршлаг и очень мелко нарезать.

Лук почистить, вымыть и тоже очень мелко нарезать. Обжарить его с грибами в сковороде с разогретым маслом.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и измельчить. Перемешать их с грибами и луком, посолить и поперчить по вкусу.

Если начинка получится суховатой, можно влить немного грибного отвара и все еще раз перемешать.

Приготовление начинки из риса: крупу хорошо промыть, залить холодной подсоленной водой, сварить почти до готовности и дать остыть.

Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности кусочки масла и поставить в горячую духовку на 10–15 ми, чтобы он слегка подрумянился.

Выстоявшееся тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной 1,5–2 см. По центру ровным слоем разложить сначала рис, потом – мясо, а на него – грибы и курицу. Полить продукты бульоном, грибным отваром или водой.

Края лепешки завернуть и плотно защипить, формируя шов по центру. Из остатков теста сделать цветочки, листики, веточки или жгутики. Поверхность пирога смазать взбитым яйцом, оформить украшениями и снова смазать яйцом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 200 ˚С духовку и выпекать в течение 45–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки и сразу же смазать маслом.

Подавать на стол в горячем виде.

Кулебяка с пшенной кашей, мясом, яблоками и сухофруктами

– 1,2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– 1/2 стакана молока (сливок, мясного бульона)

Для смазывания пирога и противня:

– 1 яйцо

– 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла

Для начинки из пшенной каши:

– 2 стакана пшенной крупы

– 3–4 стакана молока (или воды)

– 1,5–2 ст. ложки сахара

– соль

Для мясной начинки:

– 600 г говядины (мякоти)

– 2 луковицы

– мясной бульон (можно из кубика) или вода

– растительное (или сливочное) масло

– щепотка черного молотого перца

– соль

Для яблочной начинки:

– 5–6 средних кисло-сладких яблок

– сливочное масло

– сахар

– соль

Для начинки из сухофруктов:

– по 1/2 стакана кураги и черного изюма (без косточек)

– 1 стакан чернослива

– сахар

Приготовление начинки из пшенной каши: крупу промыть, залить кипятком и выдержать 10–15 мин. Затем откинуть крупу на дуршлаг, переложить в кастрюлю и залить холодным молоком (или свежей водой). Добавить сахар, соль по вкусу и сварить кашу.

Приготовление мясной начинки: говядину обмыть, залить холодной подсоленной водой и сварить до готовности. Затем охладить ее и пропустить через мясорубку – вместе с очищенным и вымытым луком.

В сковороде разогреть масло и хорошо подрумянить в нем мясной фарш, посолив и поперчив его.

Приготовление яблочной начинки: фрукты вымыть, очистить от кожицы и сердцевины. Нарезать яблоки небольшими ломтиками (или кубиками), посыпать сахаром, посолить и припустить в разогретом масле до мягкости.

Приготовление начинки из сухофруктов: курагу, изюм и чернослив (из последнего предварительно удалить косточки) тщательно вымыть, залить кипятком на 3–5 мин, потом обсушить.

Курагу и чернослив нарезать маленькими кусочками, смешать с изюмом, посыпать сахаром и перемешать.

Выстоявшееся тесто разделить на 2 равные части. Раскатать каждую в прямоугольный пласт (по размеру противня) толщиной 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень.

Нанести на него ровным слоем (за исключением краев) сначала кашу, на нее – мясо, а затем – начинку из сухофруктов и яблок. Сбрызнуть продукты молоком (сливками, бульоном) и растопленным маслом.

Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипить их по всему периметру кулебяки.

Выдержать ее 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 200–220 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки и смазать растопленным сливочным маслом. После этого дать ей постоять 1–2 мин и

накрыть чистой полотняной салфеткой (или полотенцем).

Кулебяка «рождественская»

Для сдобного дрожжевого теста:
– 400–500 г муки
– 30–40 г дрожжей
– 1,5 стакана молока
– 100 г сливочного масла (или маргарина)
– 1–2 яйца
– соль
– сахар
Для начинки из риса:
– 200 г риса
– 2,5 стакана воды
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 ч. ложка соли
Для рыбной начинки:
– 400 г филе щуки (или судака)
– 1 ст. ложка растительного масла
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 ст. ложки толченых сухарей
– 1 ст. ложка сметаны
– 1/3 стакана молока
– 1–2 луковицы
– соль
– молотый черный перец
Для отдельной начинки:
– 300 г филе малокостной жирной рыбы

Приготовление теста: из перечисленных компонентов замесить дрожжевое тесто опарным способом и дать ему хорошо выбродиться, осаживая в процессе приготовления 2–3 раза.

Приготовление рыбной начинки: филе щуки и дважды пропустить его через мясорубку – вместе с луком. Добавить в фарш предварительно сваренные, охлажденные и почищенные мелко нарубленные крутые яйца, влить молоко и сметану. Массу по вкусу посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Всыпать в фарш толченые сухари и, еще раз перемешав, дать ему постоять в холодном месте.

Приготовление отдельной начинки: филе жирной рыбы нарезать ломтиками и слегка присолить.

Приготовление начинки из риса: крупу отварить в подсоленной воде почти до готовности и дать остыть.

Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по

поверхности маленькие кусочки масла и запечь в горячей духовке, чтобы поверхность слегка подрумянилась.

Готовое тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной до 2 см. По центру ее выложить продолговатой горкой слоями: рыбный фарш и рис – кусочки подготовленного жирного рыбного филе – рыбный фарш и рис. Толщина каждого слоя начинки – произвольная (в зависимости от величины пирога).

Края теста завернуть и плотно защипить.

Поверхность пирога оформить приготовленными из полосок теста украшениями в виде цветочков, листиков и веточек.

Кулебяку оставить для расстойки на 30 мин в теплом месте. После этого смазать ее поверхность взбитым яичным желтком и сделать несколько глубоких проколов вилкой (для выхода пара).

Выпекать пирог в хорошо нагретой духовке. Время выпечки варьируется в зависимости от толщины теста и вида фарша.

Готовность кулебяки можно определить, проколов ее тонкой деревянной палочкой или спичкой: если она остается сухой, значит, пирог готов. Смазать поверхность горячей кулебяки растопленным сливочным маслом. На стол ее подать слегка остывшей.

Нарезать кулебяку на порционные куски (острым широким ножом) лучше непосредственно на праздничном столе, чтобы гости могли насладиться, кроме прекрасного вкуса, еще и ароматом этого великолепного русского пирога.

Расстегаи

Расстегаи «московские»

Для слоеного теста:
– 250 г муки
– 100 г маргарина
– 1 яйцо
– 1/2 стакана воды
– 1/2 ч. ложки соли
– лимонная кислота на кончике ножа
Для подсыпки:
– 1 ст. ложка муки
Для подготовки жиров:
– 1 ст. ложка муки
Для фарша:
– рыба
– мясо либо грибы, обжаренные с луком
– соль
– перец

Приготовление слоеного теста: в кастрюлю влить холодную воду. Положить лимонную кислоту, яйцо и соль, всыпать муку и месить тесто 15–20 мин: до получения однородной массы. Затем тесто выложить на посыпанный стол и оставить на 20–30 мин для расстойки.

Подготовка жиров: маргарин нарезать небольшими кусочками. Положить их в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол и придать форму прямоугольных плоских кусков толщиной 2 см.

Охладить их (в холодильнике) до температуры 12–14 °С.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 2–2,5 см (по краям – несколько тоньше).

На середину положить подготовленный маргарин. Концы теста соединить с двух сторон и защипить.

Тесто снова раскатать и сложить его вчетверо. После этого вновь раскатать, опять сложить в 4 слоя и поместить в холодильник (на 30–40 мин).

Затем еще раз раскатать тесто, сложить еще раз в 4 слоя и снова охладить. После этого в последний раз раскатать, сложить вчетверо и охладить.

После этого раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него стаканом лепешки. В середину каждой положить

фарш (мясной, рыбный или грибной). Защипить края теста, придав пирожку вид лодочки, и нанести рисунок.

Смазать расстегаи яйцом. Выпекать их в духовом шкафу при температуре 230–250 °С.

Небольшие расстегайчики с рыбой

Для теста:
– 150 мл молока
– 8 г дрожжей
– 700 г муки
– 2 яйца
– 25 г маргарина
– 30 г сливочного масла
– 40 г сахара
– соль
Для фарша:
– 700 г филе зубатки (или трески)
– 25 г сливочного масла
– немного отварного риса
– зелень петрушки (или укроп)
– соль
– перец

Приготовление теста: молоко слегка подогреть. Положить в него дрожжи, щепотку сахара и размешать. Затем всыпать 200 г муки и снова смешать.

Опару поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда она подойдет, добавить соль, 2 яйца, маргарин и сахарный песок.

Хорошенько размешать все это и высыпать остальную муку. Тесто тщательно вымесить, влить в него растопленное сливочное масло и поставить в теплое место чтобы подошло.

Приготовление рыбного фарша: нарезать филе кусочками и положить его в кастрюлю. Добавить сливочное масло, влить немного воды (или бульона), посолить и поперчить по вкусу.

Закрыть кастрюлю крышкой и поставить ее на небольшой огонь. Время от времени рыбу помешивать.

Готовую рыбу смешать с предварительно отваренным рисом (добавив в него сливочное масло), зеленью петрушки (или укропом), солью и перцем.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него небольшие кружочки.

Остудить фарш, а затем ложечкой выложить его на середину каждого кружочка. Скрепить края теста так, чтобы в середине пирожка оставалось небольшое отверстие.

Перед выпечкой смазать расстегаи разведенным водой яичным желтком.

Выпекать их в духовке при температуре не выше 200 °С.

Перед подачей на стол в горячие расстегаи положить кусочек сливочного масла (или икру).

Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)

Для теста:
– 600–800 г муки
– 3 ст. ложки растительного масла
– дрожжи
– соль
– вода
Для фарша:
– 500–600 г филе щуки
– 400 г семги
– соль
– перец
– зелень петрушки
– мускатный орех
Для жарения:
– 1/3 стакана растительного масла

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить постное дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него небольшие круглые лепешечки. Положить на каждую сначала немного фарша, потом – ломтик семги, сверху – опять фарш.

Защипить края теста так, чтобы середина пирожка осталась открытой.

Выпекать расстегаи в умеренно горячей духовке.

Приготовление фарша: филе щуки мелко изрубить и поджарить в растительном масле. Затем положить соль, перец, мускатный орех и рубленую петрушку. Фарш хорошенько размешать.

Семгу нарезать ломтиками.

Расстегаи с рыбой

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленному по основному рецепту
Для начинки:
– 600 г рыбного филе
– 2–3 луковицы

– растительное (или сливочное) масло
– рыбный бульон
– черный молотый перец
– соль
Для смазывания:
– 1 яичный желток
– сливочное масло
– соль

Приготовление начинки: лук почистить, мелко нарубить и обжарить до золотистого цвета в разогретом масле.

Рыбное филе ополоснуть, обсушить, нарезать маленькими кусочками и тоже обжарить в разогретом масле со всех сторон.

Соединить рыбу с луком. Начинку поперчить, посолить и все хорошо перемешать. Если она получилась суховатой, добавить немного бульона.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки толщиной около 1 см, а по размеру чуть меньше чайного блюдца.

На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки.

Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

> Среди многообразия расстегаев встречались и пироги продолговатой формы с открытой серединой и защипанными краями. Тесто на них шло обычное дрожжевое, а начинка чаще всего бывала рыбная, причем не перемолотая, а прямо куском. Только рыба, конечно, требовалась мягкая и без костей.

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать им расстояться (25–30 мин). Потом смазать пирожки яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки около 15 мин.

Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 1/2–1 ст. ложке бульона.

Расстегаи с сельдью

Для теста:
– 400 г муки

– 150 мл молока
– 2 яйца
– 3 ст. ложки растительного масла
– 25–30 г дрожжей
Для фарша:
– 5 шт. сельди иваси
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка толченых сухарей
– 300 мл молока
– 3 луковицы
– черный молотый перец

Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке и добавить муку. Замесить тесто и дать ему подняться.

Добавить в тесто 2 яичных желтка, 3 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать ему подняться.

Приготовление фарша: почищенный и мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочками сельди.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него небольшие кружочки.

Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок покрыть другим таким же, но без начинки. Края плотно защипить. Сверху, по центру пирожка, сделать надрез.

Расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить для расстойки на 10–15 мин.

Выпекать расстегаи при температуре 210–220 °С. Горячие пирожки смазать сливочным маслом.

Пирожки-расстегаи со свежей сельдью

– 3 кг сдобного дрожжевого теста
Для начинки:
– 6–8 сельдей
– 6–12 луковиц
– 1–2 ст. ложки растительного масла
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление лукового фарша: смешать почищенный и измельченный лук с растительным маслом.

Тесто раскатать в круглые лепешки. На тесто выложить сначала луковый фарш, а не него – по 2 пополам разрезанные сельди.

Оформить пироги так, чтобы их середина была открытой. Смазать расстегаи яйцом.

Выпекать пироги в умеренно горячей духовке до готовности.

Для выпечки таких пирогов вместо свежих можно использовать 6–8 штук соленых, вымоченных в молоке сельдей.

Расстегаи со свежей сельдью и с яйцами

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленному по основному рецепту

Для начинки:

– 2–3 луковицы

– 50 г сливочного масла

– 8–10 филе небольших свежих сельдей

– 4–5 яиц

– рыбный бульон (или овощной отвар)

– соль

– молотый перец

Для смазывания:

– 1 яичный желток

– сливочное масло

– соль

Приготовление начинки: почищенный и мелко нарезанный лук обжарить в сливочном масле.

Филе сельди ополоснуть, обсушить и удалить из него мелкие косточки. Затем нарезать его небольшими кусочками и перемешать их с луком. Дать постоять 25–30 мин, потом посолить и поперчить по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарубить.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером чуть меньше чайного блюдца (толщина – около 1 см).

На середину каждой лепешки положить по нескольку кусочков сельди и посыпать их измельченными яйцами.

Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку и выпекать около 15 мин. Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску) и смазать растопленным сливочным маслом.

После этого влить в каждый по 1/2–1 ст. ложке рыбного бульона (или овощного отвара).

Расстегаи «суздальские» с рыбой

– 3 кг сдобного дрожжевого теста
Для фарша:
– 1 кг рыбного филе
– 2 ст. ложки риса
– 3–4 яйца, сваренных вкрутую
– 1 сырое яйцо
– 50 г сливочного масла (или маргарина)
– 2–3 луковицы
– соль
– перец по вкусу

Из теста сделать шарики массой 100–150 г. Дать им расстояться (5–10 мин) и раскатать в круглые лепешки.

Приготовление фарша: половину рыбного филе (лучше осетрового) пропустить через мясорубку. Добавить очищенный, измельченный и обжаренный репчатый лук, почищенные и мелко нарубленные яйца, отварной рис.

Фарш перемешать, посолить и поперчить. Оставшееся филе нарезать небольшими продолговатыми кусочками.

На середину лепешек из теста положить фарш и кусочки рыбы. Края теста защипить так, чтобы середина пирожков осталась открытой.

Подготовленные расстегаи положить на смазанный жиром противень, дать расстояться и смазать яйцом.

Выпекать их в духовке при температуре 230–240 °С.

Расстегаи с грибами и рисом

Для теста:
– 400 г муки
– 3 ст. ложки растительного масла
– 25–30 г дрожжей
– 3/4 стакана молока
– 3 луковицы
– черный молотый перец
Для начинки:
– 200 г сушеных грибов
– 1 луковица
– 2–3 ст. ложки маргарина
– 100 г риса
– соль
– черный молотый перец

Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке и

добавить муку. Замесить тесто и дать ему подняться.

Затем добавить в него 2 яичных желтка, 2 ст. ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8–10 мин.

Приготовление начинки: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть и пропустить через мясорубку (или мелко порубить).

Лук почистить, измельчить и обжарить вместе с грибами (5–7 мин).

Жареные грибы с луком охладить и смешать с заранее сваренным рассыпчатым рисом. Посолить начинку и поперчить.

Из шариков теста раскатать круглые лепешки, положить на каждую начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину пирожков открытой.

Расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 мин для расстойки.

Выпекать пирожки при температуре 210–220 °С. Горячие расстегаи смазать сливочным маслом.

Пирог-расстегай по-московски с визигой и с осетровой головизной

Для опары:
– 200 г муки
– 1 стакан молока
– 10 г дрожжей
Для теста:
– 200 г муки
– 1/2 стакана молока
– 1 ч. ложка соли
– 1/2 ч. ложки пищевой соды
Для начинки:
– рис
– визига
– хрящи осетровой (или севрюжьей) головы
– лук
– осетровая тешка

Приготовление опары: дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды и положить в муку, не мешая. Затем влить теплое молоко и только после этого все тщательно размешать. Хорошенько выбить массу и поставить ее в теплое место подниматься.

Приготовление теста: когда опара хорошо поднимется,

прибавить к ней соль, муку и влить еще теплого молока с распущенной в нем пищевой содой (чтобы тесто было пузырчатое). Дать тесту подняться.

Приготовление фарша из риса, визиги, хрящей осетровой или севрюжьей головы, лука и осетровой тешки: визигу предварительно замочить в холодной воде, до тех пор пока она не разбухнет. Затем эту воду слить, визигу залить свежей и поставить варить в кастрюле под крышкой на сильный огонь. Как только вода закипит, огонь убавить и варить визигу до готовности (т. е. до тех пор пока она не станет настолько мягкой, что будет разрываться при надавливании ногтем). После этого воду слить, а визигу мелко изрубить (или пропустить через мясорубку).

Рис (в половинном объеме взятой вязиги) отварить и промыть холодной водой: чтобы он был рассыпчатый. Заправить его растительным маслом.

Лук (тоже в половинном объеме от взятой визиги) почистить, измельчить и потушить.

Хрящи головизны отварить до мягкости и тоже пропустить (отдельно!) через мясорубку (или мелко порубить).

Осетровую тешку можно взять свежепросоленную и отварить ее до мягкости.

Когда тесто поднимется вторично, разделить его на кусочки размером с теннисный шарик. Раскатать из них лепешки.

На каждую положить фарш в следующем порядке: рис – тушеный лук – хрящи – визига – ломтики тешки.

Оформить пирожки как ватрушки, оставив середину открытой. Смазать тесто каждого расстегая молоком, положить на открытые середины небольшие кусочки сливочного масла (или влить растительное масло).

Положить пирожки на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Ставить противень с расстегаями надо всегда в горячую духовку: в холодной тесто делается жидким.

Пирог или пирожки-расстегаи с мясом

– 1 кг кислого дрожжевого теста
Для фарша:
– 400 г мяса
– 5 луковиц
– 3 яйца
– 1 ст. ложка сливочного масла
– соль
– перец

Приготовление фарша: мясо сначала измельчить, а затем поджарить – с луком, перцем и солью.

Тесто раскатать в лепешки величиной с большое блюдце. Выложить на него фарш, поверх него разложить нарезанные кружочками сваренные вкрутую и очищенные яйца.

Края теста защипить, как ватрушки. Смазать пирожки маслом и поставить в духовку.

Эти расстегаи обычно подают к бульонам из говядины.

Расстегаи с мясом, рисом и яйцом

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленному по основному рецепту

Для начинки:

– 700 г говядины (мякоти)

– 2 небольшие луковицы

– 1/2 стакана риса

– 4 яйца

– сливочное масло

– мясной бульон

– черный молотый перец

– соль

Для смазывания:

– 1 яичный желток

– соль

– сливочное масло

Приготовление начинки: крупу промыть, залить холодной подсоленной водой и сварить до готовности.

Затем откинуть рис на дуршлаг, обсушить, влить растопленное сливочное масло (3 ст. ложки) и перемешать.

Мясо вымыть, залить холодной водой и сварить, посолив и поперчив по вкусу. После этого охладить его и пропустить через мясорубку – вместе с очищенным и вымытым луком.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, очень мелко нарубить и перемешать с мясным фаршем и рисом.

Если начинка получилась суховатой, можно влить 4–5 ст. ложек бульона, оставшегося от варки мяса.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером с небольшое чайное блюдце толщиной около 1 см.

На середину каждой лепешки выложить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки.

Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого оставить «окошко» в шве шириной примерно

1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пироги в течение 15 мин.

Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 1/2–1 ст. ложке бульона.

Подавать такие расстегаи с мясным бульоном.

Расстегаи с курицей

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

Для начинки:

– 1 жирная курица (1–1,5 кг)

– 1–2 моркови

– 3 луковицы

– 1 небольшой корень сельдерея

– растительное масло

– куриный бульон

– черный молотый пере и соль по вкусу

Для смазывания:

– 1 яичный желток

– соль

– сливочное масло

Приготовление начинки: курицу вымыть. Сварить ее (целиком) вместе с очищенными и вымытыми морковью, сельдереем и 1 луковицей.

Бульон процедить. Куриное мясо отделить от костей и кожи, мелко порубить.

Оставшийся лук почистить, вымыть и очень мелко нарезать. Затем спассеровать его в сильно разогретом масле и смешать с измельченным куриным мясом, посолив и поперчив по вкусу.

Отварные морковь и корень сельдерея обсушить, мелко нарезать (или растереть в пюре) и перемешать с остальными продуктами.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки (размером немногим меньше чайного блюдца) толщиной около 1 см.

На середину каждой лепешки уложить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки.

Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В

середине каждого оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки около 15 мин.

Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 1/2–1 ст. ложке бульона.

Готовые расстегаи подавать с куриным бульоном.

Расстегаи с картофелем

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленному по основному рецепту

Для начинки:

– 8–10 картофелин

– 1 стакан молока (или сливок)

– 3 луковицы

– 80–100 г сливочного масла (или маргарина)

– 2 яйца

– черный молотый перец

– соль

Для смазывания:

– 1/4 стакана молока

– 1 яичный желток

– 1/4 ч. ложки сахара

– сливочное масло

Приготовление начинки: клубни очистить, вымыть и сварить в подсоленной воде. Затем слить ее, а картофель растолочь с 60–80 г растопленного масла (или маргарина), 3/4 стакана горячего молока (или сливок) в пюре.

Лук очистить, вымыть и очень мелко нарубить. Затем обжарить его в оставшемся масле (или маргарине) и перемешать с картофельным пюре. Добавить туда же сырые яйца, соль и перец. Все хорошенько перемешать.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки, по размеру немногим меньше чайного блюдца и толщиной 1 см.

На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). После этого смазать пирожки яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки до готовности (около 15 мин).

Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), влить в «окошки» по 1,5 ч. ложки молока (или сливок) и смазать растопленным маслом.

Расстегаи с морковью и яйцами

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленному по основному рецепту

Для начинки:

– 1 кг моркови

– 4–5 яиц

– 80–100 г сливочного масла (или маргарина)

– 1 стакан молока (или сливок)

– сахар

– соль

Для смазывания:

– 1 яичный желток

– 1/4 стакана молока

– 1/4 ч. ложки сахара

– сливочное масло

Приготовление начинки: морковь натереть на крупной терке. Положить ее в глубокую сковороду с разогретым маслом, влить немного молока (или сливок) и припустить до мягкости.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарубить. Перемешать их с морковью, добавив сахар и соль.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки толщиной около 1 см (размером чуть меньше чайного блюдца).

На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки около 15 мин.

Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), влить в отверстия по 1,5 ч. ложки молока (или сливок) и

смазать растопленным сливочным маслом.

Расстегаи со свежей капустой

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

Для начинки:

– 1 кг белокочанной капусты

– 3–4 яйца

– 100 г сливочного масла

– соль

Для смазывания:

– 1/4 стакана молока

– 1 яичный желток

– 1/4 ч. ложки сахара

– сливочное масло

Приготовление начинки: капусту очистить, вымыть и обсушить. Затем мелко нарубить ее, опустить в кипящую воду и варить 5–7 мин.

После этого откинуть капусту на дуршлаг, охладить и посолить.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Затем перемешать их с капустой и растопленным маслом.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немногим меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см.

На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром.

Поставить противень в разогретую до 180–200 ˚С духовку. Выпекать пирожки около 15 мин.

Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску) и смазать растопленным сливочным маслом.

Расстегаи с квашеной капустой и грибами

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепт.

Для начинки:

– 1 кг квашеной капусты

– 80 г сушеных грибов (желательно белых)
– 3–4 яйца
– 1 луковица
– грибной отвар
– растительное масло
– соль
Для смазывания:
– 1 яичный желток
– 1/4 стакана молока
– 1/4 ч. ложки сахара
– сливочное масло

Приготовление начинки: сушеные грибы промыть, залить холодной подсоленной водой и оставить на несколько часов. Затем отварить их в этой же воде до готовности, обсушить (отвар слить в отдельную посуду) и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, очень мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до темно-золотистого цвета. Добавить туда же измельченные грибы и все хорошо прожарить.

Капусту промыть, обдать кипятком и мелко нарезать.

В глубокой сковороде разогреть масло. Выложить в него капусту и тушить ее до готовности под крышкой.

Яйца сварить вкрутую. Охладить их, почистить, мелко нарубить и перемешать с капустой и грибами.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки толщиной около 1 см (размер – немного меньше чайного блюдца)

На середину каждой лепешки положить по 2–2,5 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Сформованные таким образом расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с подслащенным молоком.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки до готовности.

Горячие расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 1/2–1 ст. ложке грибного отвара.

Расстегаи с сушеными грибами

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленному по основному рецепту

Для начинки:
– 70–80 г сушеных грибов (желательно белых)
– 2 небольшие луковицы
– 1 стакан отварного рассыпчатого риса
– растительное (или сливочное) масло
– черный молотый перец
– соль
Для смазывания:
– 1 яичный желток
– 1/4 стакана молока
– 1/4 ч. ложки сахара
– сливочное масло

Приготовление начинки: сушеные грибы промыть, залить холодной подсоленной водой и оставить на несколько часов. Затем отварить их в этой же воде до готовности, откинуть на дуршлаг (отвар слить в отдельную посуду) и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, измельчить, хорошо подрумянить в разогретом масле. Соединить его с грибами (их тоже можно предварительно обжарить) и с отварным рисом.

Влить в начинку немного грибного отвара, посолить, поперчить и хорошенько перемешать.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером чуть меньше чайного блюдца (толщина – около 1 см).

На середину каждой лепешки выложить по 2–2,5 ст. ложки начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаиуложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться в течение 25–30 мин. Потом смазать их яичным желтком, взбитым с подслащенным молоком.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки примерно 15 мин.

Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 1/2–1 ст. ложке грибного отвара.

Расстегаи с солеными грибами

– 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленному по основному рецепту
Для начинки:
– 800 г соленых грибов
– 3 луковицы

– 5 яиц

– 100 мл растительного масла

Для смазывания:

– 1 яичный желток

– сливочное масло

– соль

Приготовление начинки: соленые грибы промыть холодной водой, обсушить и мелко нарубить.

Лук вымыть, начистить и мелко нашинковать. Затем обжарить его в сильно разогретом масле. Добавить грибы, перец, перемешать и охладить.

Яйца сварить вкрутую. Охладить их, почистить, мелко нарубить и перемешать с грибами и луком. Заправить начинку растительным маслом.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немногим меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см.

На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).

Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли.

Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки до готовности.

Горячие расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску) и смазать растопленным сливочным маслом.

Пиццы

Пицца «Маргарита»

Для основы:

– 1 кг муки

– 600 мл теплой воды (лучше минеральной без газа)

– 25 г пивных дрожжей

– 3–4 ст. ложки оливкового масла

Для начинки:

– 900 г помидоров или томатной пасты

– 350–400 г сыра моцарелла (можно заменить любым свежим мягким некислым сыром)

– оливковое масло

– зелень базилика

– соль

Для противня:

– 1–2 ст. ложки оливкового масла

Просеянную муку высыпать горкой на стол, добавить соль, оливковое масло и дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды. Замесить тесто, чтобы оно получилось компактным и эластичным. Затем выложить тесто в большую миску, посыпать мукой, накрыть полотенцем и оставить для брожения на 2–3 ч. Когда оно будет готово, вымесить его еще раз, чтобы осело. Поставить тесто еще раз для брожения на 1–1,5 ч.

Разрезать помидоры на очень маленькие кусочки или сделать из них однородную массу. Раскатать тесто тонким слоем и положить на смазанный оливковым маслом противень.

Положить на приготовленный слой теста измельченные помидоры (оставив до краев на 2 см), полить немного оливковым маслом, посолить и добавить сверху несколько листочков базилика.

Поставить все в сильно разогретую духовку (240–260 °С, примерно на 15–20 мин). В самом конце (за несколько минут до готовности) вынуть пиццу и положить ровным слоем нарезанную моццареллу или другой сыр, а затем все опять поставить в духовку.

Пицца готова, когда сыр расплавится до полужидкого состояния.

Вместо базилика часто используют орегано (сухая порошкообразная зелень).

Пицца по-неаполитански

Для основы:
– 100 г муки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 5 г дрожжей
Для начинки:
– 200 г помидоров или 1 ст. ложка томатной пасты
– 300 г сосисок
– 150 г сыра
– мускатный орех
– соль
Для противня:
– 1–2 ст. ложки оливкового масла

Растворить дрожжи в небольшом количестве теплой воды или молока, смешать с мукой и маслом. Замесить мягкое тесто (если надо, добавить воды) и раскатать корж диаметром 20,5 см. Положить тесто на горячий смазанный оливковым маслом противень и запекать в течение 10–15 мин.

Выложить на корж нарезанные тонкими кружочками помидоры (или смазать томатной пастой) и нарезанные сосиски. Посолить, посыпать молотым мускатным орехом и тертым сыром.

Выпекать в разогретой духовке при температуре 200 °С еще 15 мин.

Пицца по-тосканski

Для основы:
– 250 г муки
– 150 г сливочного масла
– 2 яйца
– 1 ст. ложка сахара
Для начинки:
– 400 г обжаренного филе индейки
– 2 грейпфрута
– 3 моркови
– 200 г кабачка
– 1 стакан сметаны
– соль
– перец
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить тесто, раскатать корж и выложить его на смазанный жиром противень.

Индейку мелко нарезать и выложить равномерным слоем на тесто. Приправить специями. Грейпфруты очистить, удалить кожицу и слегка отжать сок. Слоем мякоти покрыть индейку. Сверху посыпать тертой морковью, а затем – измельченным кабачком. Залить изделие сметаной.

Поместить пиццу в духовку и запекать 20–25 мин до готовности при температуре 200 ˚С.

К столу блюдо подавать слегка охлажденным.

Вкусно приготовленная пицца нравится всем, но особенно – детям. Они охотно едят пиццу даже с теми продуктами, которые не очень любят. Детей привлекает красиво оформленная еда, поэтому пиццы для детей делают особенно яркими и привлекательными.

Пицца по-калабрийски

Для основы:
– 1 кг муки
– 600 мл теплой воды (лучше минеральной, без газа)
– 25 г пивных дрожжей
– 4 ст. ложки оливкового масла
Для начинки:
– 400 г томатной пасты
– 600 г моцареллы или другого молодого сыра
– 100–150 г пикантных сырокопченых колбасок
– несколько листочков базилика
– 1–2 ст. ложки оливкового масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать тонкий корж и уложить его на смазанный жиром противень. Положить сверху ровным слоем размельченные помидоры, посолить.

Поставить в заранее хорошо разогретую духовку (250 ˚С) примерно на 15–20 мин. За 5 мин до готовности добавить моцареллу (мелкие кусочки).

Когда пицца будет готова, украсить ее ломтиками тонко порезанной пикантной колбасы, сбрызнуть оливковым маслом, украсить зеленью базилика и подавать к столу.

Пицца по-венециански

Для основы:
– 200 г пшеничной муки

– 15 г дрожжей
– 200 мл воды
– 2 ст. ложки растительного масла
– немного сахара и соли
Для начинки:
– 1 большая луковица
– 2–3 дольки чеснока
– 300 г помидоров
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1 ч. ложка специй
– 2–3 сосиски или 1 баночка сардин
– 150–200 г сыра
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить дрожжевое тесто и раскатать корж по размеру противня, сделать небольшой бортик. Форму смазать растительным маслом, выложить корж, тоже смазанный маслом.

Положить на тесто нарезанный колечками лук, поджаренный с растертым чесноком и кольцами помидоров, сосиски (или сардины) и кубики сыра. Сверху посыпать специями.

Поставить в духовку и выпекать в течение 20–30 мин при температуре 200 ˚С.

К столу подавать горячей.

Пицца по-лигурийски

Для основы:
– 400 г муки
– 20 г дрожжей
– 100 г маргарина
– 100 мл воды
– 50 мл молока
Для начинки:
– 600 г свежих помидоров
– 4 кусочка анчоусов (салаки), очищенных от костей
– 1/2 луковицы
– 1–2 дольки чеснока
– 12 черных маслин
– базилик
– душица
– растительное масло
Для противня:
– 1 ст. ложка оливкового масла

Тщательно перемешать муку, маргарин, воду и дрожжи, разведенные в молоке, замесить тесто и поставить его в теплое место на 2 ч. Поджарить в растительном масле ломтики лука до розового цвета, добавить помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные дольками, посолить. Тушить 30 мин, затем снять с огня, добавить базилик и кусочки анчоусов.

Раскатать тесто. Выложить его на смазанную оливковым маслом сковороду так, чтобы покрыть стенку, и положить приготовленную начинку. Добавить в нее дольки чеснока, маслины, посыпать душицей.

Поставить в духовку со средней температурой на 40 мин.

Пицца по-апулийски

Для основы:
– 200 г муки
– 10 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки сахара
– 100 мл теплого молока
– 6 ст. ложек растительного масла
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 600 г помидоров
– 1 ч. ложка молотого сухого сельдерея
– 1 ч. ложка перца
– 2 ч. ложки орегано
– 150 г сыра
– 2 луковицы
– 10 тушек сардин
– 1 ст. ложка каперсов
– соль
Для противня:
– 1–2 ст. ложки оливкового масла

Муку просеять горкой, сделать посередине лунку. Раскрошить дрожжи и развести их молоком с небольшим количеством сахара и муки. Накрыть полотенцем и поставить на 15 мин подходить. Добавить 3 ст. ложки растительного масла, соль и замесить тесто. Раскатать два коржа, положить их на противень, смазанный оливковым маслом, и дать еще 20 мин подойти.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать толстыми ломтями и уложить на тесто. Посыпать оригано и сельдереем. Пустоты заполнить сыром. Добавить мелко нарезанный лук, каперсы и сардины цельными тушками. Сбрызнуть пиццу оставшимся растительным маслом.

Запекать в духовке 40 мин при температуре 200 °С. На стол пиццу подавать горячей.

Пицца по-римски

Для основы:
– 250 г муки
– 2 ст. ложки маргарина
– 100 мл молока или воды
– 15 г дрожжей
Для начинки:
– 1 ст. ложка растительного масла
– 400 г измельченной говядины
– 200 г сыра
– 1 яйцо
– 3 ст. ложки томатной пасты
– 1 ст. ложка панировочных сухарей
– черный молотый перец
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1/2 пучка зелени петрушки
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить дрожжевое тесто. После того как оно подойдет, сделать корж и уложить его в смазанную растительным маслом форму.

К измельченной говядине добавить сырые яйца, томатную пасту, соль, перец и выложить на тесто. Сверху в фарш слегка вдавить нарезанный кубиками сыр, сбрызнуть растительным маслом и запечь.

Пицца по-генуэзски

Для основы:
– 1 кг муки
– 600 мл теплой воды (лучше минеральной без газа)
– 25 г пивных дрожжей
– 4 ст. ложки оливкового масла
Для начинки:
– 600 г моцареллы или другого молодого сыра
– 400 г соуса песто
– 400 г ветчины
– 1/2 ст. ложки оливкового масла
– соль
Для противня:

– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить дрожжевое тесто, раскатать тонкие коржи и уложить их на смазанный маслом противень Смазать коржи соусом, положить сверху ровным слоем моцареллу и посолить.

Поставить в разогретую духовку (250 °С) примерно на 15–20 мин.

За 5 мин до готовности добавить ветчину (мелкие кусочки). Подавать к столу в горячем виде.

Пицца с мясом, томатами и чесноком

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г говядины
– 2–3 помидора
– 3 дольки чеснока
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать его тонкими ломтиками.

Сформовать из теста корж, смазать сливочным маслом и разложить на него говядину. Нарезать помидоры тонкими ломтиками, разложить сверху. Мелко накрошить чеснок и посыпать им корж. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца мясная острая

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 300 г говядины
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Каждый обвалять в специях.

Из теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом и

разложить на ней говядину. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с мясом обычная

Для основы:
– 500 г муки
– 150 г сливочного масла
– соль
– 100–200 мл воды
– 1 яйцо
Для начинки:
– 300 г мяса
– 3 помидора
– луковица
– соль
– перец
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Смешать муку, размягченное масло, соль, воду и яйцо. Замесить тесто и разложить его на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Раскатать его в лепешку. Смазать ее томатным соусом и разложить мелко нарезанное мясо, поверх – кольца лука и кружочки помидоров. Все посыпать петрушкой.

Выпекать пиццу в духовке 7–10 мин при температуре 300 ˚С.

Пицца с мясом и луком

Для основы:
– 600 г муки
– 20 г дрожжей
– 250 мл воды
– 15 мл растительного масла
– соль
– 40 г сахара
Для начинки:
– 300 г говядины
– 2 луковицы
– 1 пучок зеленого лука
– 3 яйца
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Смешать дрожжи, сахар и 100 мл теплой воды. Температура

смеси должна быть не более 40 °С. Поставить дрожжи на 15–20 мин в теплое место, чтобы они «разошлись». Затем добавить муку, соль, масло и замесить тесто. Раскатать его на противне в тонкую лепешку.

Мясо пропустить через мясорубку и обжарить на сковороде. Репчатый лук мелко нарезать, добавить в говядину и перемешать. Мясную массу разложить на лепешку, полить ее томатным соусом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Поставить пиццу на 30 мин в прохладное место. По истечении этого времени испечь ее в духовом шкафу при средней температуре. Готовое блюдо посыпать рублеными яйцами.

Пицца по-флорентийски

Для основы:
– 280 г муки
– яйцо
– 30 мл растительного масла
– 1,5 стакана теплой воды
– соль
Для начинки:
– 450 г мяса
– 200 г риса
– 200 г майонеза
– 1 крупная луковица
– 2 яйца
– 3–5 помидоров
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Из муки, яйца, масла, воды и соли замесить тесто и положить его в темное прохладное место на 30–40 мин. По истечении этого времени разложить его на противень, раскатать в лепешку и выпекать в духовке 20 мин. Достать из духовки и дать остыть.

Начинку выкладывать следующим образом: самый нижний слой – отваренный и смешанный с 2 ст. ложками майонеза рис, на него – нарезанное тонкими ломтиками и промазанное майонезом мясо, далее – колечки лука и кружочки помидоров. Затем смешать рубленые яйца с майонезом и разложить эту массу сверху.

Поставить пиццу на 2–3 мин в духовку. Как только блюдо остынет, можно украсить его оливками.

Пицца с пикантными мясными кусочками

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 300 г говядины
– 10 г сливочного масла
– пряности
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Отварить говядину до полуготовности с пряными кореньями. Затем нарезать ее небольшими тонкими ломтиками и разложить на смазанное сливочным маслом тесто (предварительно сформовав из него лепешку и подняв бортики).

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца со сборным мясным фаршем

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 250 г фарша (свиного, говяжьего или смешанного)
– пряности
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Добавить в фарш пряности, сочетая их по вкусу. Разложить его на тесто, заранее сформовав из него круглую лепешку, и смазать маслом. Поднять бортики.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца с жареной говядиной

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г говядины
– соль
– специи
– 100 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Нарезать говядину небольшими кусочками, обмакнуть в специях и обжарить на сливочном масле. Из теста сформовать

лепешку, смазать маслом и поднять бортики, мясо разложить на тесто.

Выпекать пиццу в духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца с обжаренным в подливе мясом

Для основы:

– 300 г готового дрожжевого теста

Для начинки:

– 300 г говядины

– 100 г сливочного масла

– подлива из сметаны или томатов (можно использовать готовые соусы)

– специи

– соль

Для противня:

– 1 ст. ложка растительного масла

Отварить мясо до полуготовности со специями и пропустить через мясорубку. Обжарить фарш на сливочном масле в течение 10 мин, поместить на тесто, предварительно сформованное в виде коржа и смазанное сливочным маслом. Поднять бортики.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре. При подаче полить небольшим количеством подливы или соуса.

Пицца мясная слоеная

Для основы:

– 400 г готового дрожжевого теста

Для начинки:

– по 150 г говядины и свинины

– 10 г сливочного масла

– соль

– специи

Для противня:

– 1–2 ст. ложки растительного масла

Отварить мясо до полуготовности со специями. Одну половину нарезать тонкими длинными ломтиками, другую пропустить через мясорубку.

Разделить тесто на 2 части, сформовать из них круги (один из них должен быть в два раза толще другого). Ломтики мяса разложить на более плотную лепешку, накрыть второй, разложить фарш, смазать сливочным маслом и поднять бортики. Посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с мясом и помидорами

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– по 200 г говядины и помидоров
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Сформовать из теста толстый блин, разложить на него ломтики говядины. Нарезать помидоры кружочками и разложить их поверх мяса. Смазать сливочным маслом. Поднять края теста. Посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с отварной говядиной

Для основы:
– 250 г муки
– 25 г дрожжей
– 50 г сливочного масла
– 2 ч. ложки сахара
– 2 яйца
– 100 мл молока
Для начинки:
– 500 г постной отварной говядины
– 4 маринованных огурца
– 1 стручок сладкого перца
– 1 вареное яйцо
– 1/2 ст. ложки винного уксуса
– 4 ст. ложки майонеза
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить дрожжевое тесто, раскатать в корж и выложить на противень, смазанный жиром. Нарезать говядину тонкой соломкой и уложить на тесто.

Огурцы нарезать соломкой, перец – полукольцами, помидоры – дольками. Мелко порубить лук. Смешать овощи и приправить уксусом. Выложить овощную смесь на мясо. Смазать майонезом.

Украсить сверху дольками яйца и запечь.

Пицца с говяжьим филе и печенью

Для основы:
– 400 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 300 г говяжьего филе
– 100 г говяжьей печени
– 1 морковь
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Отварить мясо до полуготовности со специями и отдельно печень – со специями и морковью. Нарезать филе тонкими ломтиками большого размера, разложить их на сформованном в лепешку и смазанном сливочным маслом тесте. Печень вместе с вареной морковью провернуть через мясорубку и разложить на мясо. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца мясная под сыром рокфор

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г говядины
– 100 г сыра рокфор
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Натереть сыр на терке, добавить специи и пряности.

Сформовать из теста лепешку, смазать сливочным маслом и разложить на ней кусочки говядины. Посыпать тертым и приправленным сыром. Поднять края теста. Посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца с мясом и перчиками

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г говядины
– 2 крупных сладких перца
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Из теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом и разложить на нее ломтики говядины. Нарезать перцы тонкими колечками и разложить их поверх. Поднять края теста. Посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца мясная с консервированными овощами

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г говядины
– по 50 г маринованных огурчиков и перчиков
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Сформовать из теста блин, смазать сливочным маслом и разложить ломтики говядины.

Нарезать маринованные огурчики тонкими кружочками, перец – дольками. Разложить нарезанные овощи на мясо. Поднять края теста. Посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца настоящая

Для основы:

– 400 г дрожжевого теста

Для начинки:

– 100 г мясного фарша

– 30 мл растительного масла

– 2 помидора

– по 8–10 маринованных шампиньонов и оливок или маслин

– 1 крупная луковица

– 50 мл столового уксуса

– соль

– молотый черный перец

Для противня:

– 1 ст. ложка растительного масла

Тесто раскатать в тонкую круглую лепешку и оставить на 5–10 мин для расстойки.

Фарш припустить в разогретом растительном масле до полуготовности, поперчить, посолить. Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и размять до однородной массы. Поперчить и посолить. Лук нарезать кольцами и залить горячим, чуть подсоленным маринадом из 1 части уксуса и 2 частей воды. Через 10 мин откинуть его на сито. Сыр натереть на мелкой терке.

На тесте аккуратно и равномерно разложить остывший фарш, томатную массу, маринованный лук, оливки или маслины, грибы, разрезанные на половинки. Все засыпать ровным слоем сыра. С помощью тонкой деревянной лопатки или доски осторожно переложить пиццу на противень и поставить в духовку, разогретую до 180–200 °С.

Выпекать, чуть уменьшив температуру, в течение 40–50 мин.

Пицца мясная с черносливом

Для основы:

– 300 г готового дрожжевого теста

Для начинки:

– 250 г говядины

– 50 г чернослива

– 70 г сливочного масла

– соль

– специи

Для противня:

– 1–2 ст. ложки растительного масла

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Из теста сформовать корж, смазать сливочным маслом и разложить на нем ломтики говядины.

Измельчить чернослив и разложить на мясо. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре. Можно полить пиццу майонезом.

Пицца мясная с овощами и рисом

Для основы:

– 300 г готового дрожжевого теста

Для начинки:

– 200 г говядины

– по 50 г сливочного масла, риса, репчатого лука и свежих помидоров

– соль

– специи

Для противня:

– 1 ст. ложка жира

Отварить отдельно рис и мясо до полуготовности со специями и нарезать филе тонкими ломтиками. Потушить репчатый лук на сливочном масле. Из теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом. Разложить на нее кусочки говядины, тушеный лук и нарезанные ломтиками помидоры. Поднять края теста. Посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца с мясом и тертым сыром

Для основы:

– 300 г готового дрожжевого теста

Для начинки:

– 200 г говядины

– 100 г молодого сливочного сыра

– соль

– специи

– 10 г сливочного масла

Для противня:

– 1 ст. ложка жира

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Натереть сыр на крупной терке, добавить специи и пряности.

Из теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом и разложить на нее кусочки говядины. Посыпать тертым сыром. Поднять края теста. При необходимости посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца со свининой

Для основы:
– 500 мл молока (или воды)
– 1–2 яйца
– 25 г дрожжей
– 100 г сливочного масла
– 70 г сахара
– соль
– 30 мл растительного масла
– 1,5 кг муки
Для начинки:
– 600 г свинины
– 300 г сыра
– 2 помидора
– 10 г горчицы
– перец
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Из молока, яиц, дрожжей, двух видов масла и муки замесить дрожжевое тесто, разложить его на противень, раскатать в тонкую лепешку и смазать горчицей. Положить на нее протертые через сито помидоры с перцем, затем – мелко нарезанную и хорошо проваренную свинину. Посыпать сыром.

Поставить на 20 мин в горячую духовку. Когда остынет, можно посыпать ее зеленью укропа и петрушки.

Пицца с отварным мясом и сладким перцем

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 1 ст. ложка сахара
– 2 ст. ложки маргарина или растительного масла
– 1 яйцо
– 20 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки соли
– 100 мл молока или воды
Для начинки:
– 200 г отварного мяса
– 200 г помидоров
– 1–2 стручка сладкого перца
– 10 маслин
– 150 г сыра
– соль

Для противня:

– 1 ст. ложка жира

Замесить безопарное дрожжевое тесто, раскатать корж по размеру противня толщиной около 1 см и переложить на противень, предварительно смазанный жиром.

На корже разложить мелко нарубленное мясо, нарезанный кольцами сладкий перец, маслины и ломтики помидоров. Сверху положить сыр, нарезанный тонкими ломтиками.

Выпекать в духовке 40–50 мин при температуре 200 ˚С.

Пицца с телячьим филе

Для основы:

– 400 г муки

– 25 г сухих дрожжей

– 100 мл стакана теплой воды

– 60 мл растительного масла

– соль

Для начинки:

– 150 г филе телятины

– 50 г шампиньонов

– 10 г сырого окорока

– 2 дольки чеснока

– 100 г свежего шпината

– соль

– перец

– сыр твердых сортов

– кетчуп

– кусочки овощей

Для противня:

– 1 ст. ложка жира

Замесить миксером тесто до однородного состояния и дать подойти в течение 30 мин при комнатной температуре, охраняя от сквозняков.

Филе очистить от пленок и жира, посолить и посыпать перцем. Распустить масло на сковороде, обжарить в нем филе со всех сторон и остудить.

Почистить лук и чеснок, порубить их вместе с вымытыми шампиньонами очень мелко и обжарить на сковороде в горячем жире в течение 3 мин – до золотистого цвета. Для вкуса можно добавить сливки. Охладить грибную массу. Шпинат промыть, обсушить и поджарить в течение 5 мин.

Тесту придать форму лепешки и разложить на нее ломтики ветчины (в форме треугольника), на них – грибной фарш, а затем

– шпинат. Сверху положить телячье филе. Все это полить кетчупом, поперчить и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Запекать пиццу в горячей духовке около 20 мин.

Пицца с рубленым мясом и баклажанами

Для основы:
– 250 г муки
– 125 г обезжиренного творога
– 1 ч. ложка соли
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1 яйцо
– мука для раскатывания
Для томатного соуса:
– 1 большая луковица
– 2 ст. ложки растительного масла
– 4 дольки чеснока
– 4 ст. ложки томатной пасты
– 1 маленькая банка очищенных помидоров (400 г)
– по 2 ч. ложки орегано, тимьяна и свежего базилика
– черный молотый перец
– 1 лавровый лист
– соль
Для начинки:
– 1 баклажан (350 г)
– 4 ст. ложки растительного масла
– 1 луковица
– 2 дольки чеснока
– 400 г смешанного рубленого мяса
– 4 ст. ложки томатной пасты
– 2 ч. ложки свежего или сушеного орегано
– 1 ч. ложка свежего или сушеного тимьяна
– 1 яйцо
– 200 г брынзы
– соль
– молотый черный перец
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить творожно-масляное тесто. Сварить томатный соус.

Для начинки помыть баклажан и, удалив основание плодоножки, нарезать поперек тонкими ломтиками. Обжарить их с двух сторон в 1 ст. ложке растительного масла в течение 3 мин, посолить, поперчить, снять с плиты и отставить в сторону.

Луковицу очистить и мелко порубить. Нагреть на сковороде 1 ст. ложку растительного масла, в нем на слабом огне потушить лук до прозрачности. Очистить чеснок, подавить прессом и добавить в лук. Рубленое мясо смешать с луком и жарить на сильном огне. Добавить томатную пасту, заправить солью, перцем, по 1 ч. ложке орегано и тимьяна и немного остудить. Вбить яйцо.

Духовку нагреть, противень смазать жиром. Тесто выложить на противень и смазать томатным соусом. Затем распределить рубленое мясо и уложить на него баклажаны. Покрошить брынзу, посыпать ее оставшимся оригано, сбрызнуть растительным маслом.

Пиццу запечь в духовке при температуре 200 °С в течение 25 мин.

Пицца с говяжьим языком

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г говяжьего языка
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Отварить язык до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Из теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом и разложить на нее ломтики языка. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 мин.

Пицца с печенью и зеленым луком

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 1 стакан сметаны
– 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина
– 2 яйца
– 1 ст. ложка сахара
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 300 г печени

– 1 пучок зеленого лука
– 3 яйца
– 200 г помидоров
– 150 г сыра
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить пресное тесто, раскатать корж толщиной около 1 см и положить на противень, смазанный маслом.

Печень отварить, измельчить миксером. На тесто положить слой печени, мелко нарезанные вареные яйца, зеленый лук, ломтики помидоров. Посыпать пиццу тертым сыром и поставить в духовку.

Выпекать 30–40 мин при температуре 250 °С.

На стол пиццу подавать горячей.

Пицца с ветчиной и колбасой

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 200 мл молока или воды
– 20 г дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
– соль
– 1 яйцо
– 300 г сливочного масла
Для начинки:
– 150 г ветчины цельным куском
– 150 г сыра
– 2 луковицы
– 4 помидора
– 12 ломтиков сырокопченой колбасы
– 1/2 ч. ложки черного молотого перца
– 1 ч. ложка красного молотого перца
– 4 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки
– 1/2 ч. ложки молотых сушеных грибов
– 6 ст. ложек растительного масла
Для противня:
– 2 ст. ложки растительного масла

Замесить слоеное дрожжевое тесто. 12 формочек диаметром 10 см смочить холодной водой.

Ветчину и сыр нарезать кусочками. Очищенные и вымытые луковицы и помидоры нарезать кружочками. Духовку нагреть до температуры 200 °С.

Слоеное тесто раскатать в тонкий корж, разрезать на 12 частей и выложить в формочки. Тесто наколоть вилкой, в каждую формочку положить ломтик сырокопченой колбасы, немного ветчины с луком, поперчить, посыпать перцем и молотыми сушеными грибами. Сверху равномерно уложить кружочки помидоров, нарезанный сыр и посыпать зеленью петрушки.

После этого формочкам дать 15 мин постоять. Затем сбрызнуть растительным маслом, поставить в духовку и запечь до готовности.

Подавать на стол горячими.

Пицца с ветчиной и грибами

Для основы:
– 1 кг муки
– 600 мл теплой воды (лучше минеральной, без газа)
– 25 г пивных дрожжей
– 4 ст. ложки оливкового масла
Для начинки:
– 600 г помидоров (зрелых и без кожицы
– нарезанных на мелкие части и отжатых)
– 250 г моцареллы (можно заменить любым свежим мягким сыром)
– 200 г ветчины
– 15–20 маленьких консервированных грибов (вместо них можно положить и отваренные сухие, но очень тонко нарезанные)
– оливковое масло
– соль
– перец
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить дрожжевое тесто и раскатать корж диаметром 25 см.

Очень мелко измельчить моццареллу. Ветчину нарезать тонкой соломкой. Грибы разрезать на половинки. Положить ровным слоем измельченные помидоры, моцареллу, ветчину и грибы. Посолить, поперчить, полить оливковым маслом и запечь.

Пицца с ветчиной и ананасом

Для основы:
– 250 г муки
– 25 г дрожжей
– 50 г сливочного масла

– 2 ч. ложки сахара
– 2 яйца
– 100 мл молока
Для начинки:
– 6 кружочков ананаса
– 300 г ветчины
– 4 ст. ложки майонеза
– 2 стручка сладкого перца
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить дрожжевое тесто, раскатать корж и выложить его на противень, смазанный жиром.

Ветчину нарезать кубиками и ровным слоем выложить на тесто. Посыпать мелко нарезанным сладким перцем. Сверху выложить кружочки ананаса так, чтобы они покрывали всю поверхность. Смазать поверхность пиццы майонезом и запекать в горячей духовке 20–25 мин.

Пицца с ветчиной и сыром

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г ветчины
– 100 г плавленого сыра
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Нарезать ветчину тонкими ломтиками.

Сформовать из теста корж, смазать его сливочным маслом. Разложить на тесте кусочки ветчины, затем растопить сыр и залить им пиццу. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 мин.

Пицца с ветчиной и болгарским перцем

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г ветчины
– 2 крупных болгарских перца

– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Нарезать ветчину тонкими ломтиками. Из теста сформовать лепешку, смазать ее сливочным маслом и разложить ветчину. Нарезать перцы узкими дольками и положить сверху. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с ветчиной и помидорами

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г ветчины
– 100 г свежих помидоров
– соль
– специи
– 10 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Нарезать ветчину тонкими ломтиками. Сформовать из теста корж, смазать сливочным маслом и разложить на него ломтики ветчины. Нарезать помидоры тонкими кружочками и положить их на ветчину. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с ветчиной и маринованными огурчиками

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г ветчины
– 2–3 маринованных огурца
– 10 г сливочного масла
– соль
– специи
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Нарезать ветчину тонкими ломтиками. Сформовать из теста корж, смазать его сливочным маслом и разложить ветчину. Нарезать огурчики тонкими ломтиками и положить сверху.

Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с жареной ветчиной и яйцом

Для основы:
– 500 г муки
– 500 мл молока
– 200 мл воды
– 3 яйца
– 50 г дрожжей
– 25 г сахара
– 100 г маргарина
– соль
Для начинки:
– 500 г ветчины
– 250 г сыра
– 50 г растительного или сливочного масла
– 3–4 яйца
– 200 г томатов
– 150 г репчатого лука
– 1 пучок базилика
– 3 маринованных огурца
– майонез
– соль
– перец
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Дрожжи перемешать со щепоткой сахара и, залив 200 мл теплой воды, поставить в теплое место на 15 мин. Когда они подойдут, добавить теплое молоко, яйца, соль, сахар, измельченный маргарин. Все перемешать и всыпать муку. Месить тесто до гладкости. Поставить его в теплое место еще на 1 ч – чтобы подошло.

Ветчину нарезать ломтиками и обжарить в масле. Яйца сварить. Помидоры, яйца и лук нарезать ломтиками, огурцы – соломкой или кружочками.

Тесто раскатать в пласт, положить его на сковороду или противень и выложить на него, слоями, сначала ветчину, затем – лук, яйца, огурцы и помидоры. Добавить перец и соль. Залить начинку майонезом, посыпать тертым сыром и базиликом.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 40 мин.

Пицца с ветчиной и луком под майонезом

Для основы:
– 300 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 200 г ветчины
– 70 г репчатого лука
– соль
– специи
– 250 г майонеза
– 50 г сливочного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Нарезать ветчину тонкими ломтиками.

Из теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом и выложить на нее ветчину. Спассеровать лук на сливочном масле и разложить поверх. Посолить, поперчить. Поднять края теста. Залить майонезом.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 мин.

Пицца с корейкой

Для основы:
– 500 г муки
– 25 г дрожжей
– 250 мл молока
– 90 мл растительного масла
– 10 г сахара
– соль
Для начинки:
– 1 банка консервированных томатов (200 г)
– 1 долька чеснока
– 120 мл растительного масла
– 4 ломтика жирной корейки
– по 20 г тимьяна и базилика
– 1 болгарский желтый перец
– 1 луковица
– 150 г мягкого сыра
– томатная паста по вкусу
– оливки
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Просеять пшеничную муку через мелкое сито. Смешать ее с

дрожжами, разведенными теплой водой, добавить молоко, масло, соль, сахар и замесить тесто. Накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 2,5–3 ч, чтобы оно подошло.

Вынуть помидоры из банки, разрезать пополам, удалить семена и протереть через сито, чтобы получился сок. В него добавить крупно порубленный чеснок, тимьян, базилик, масло, томатную пасту и хорошо взболтать.

Корейку нарезать широкими полосками, положить в плоскую сковородку и прожарить 10 мин. Перец нарезать соломкой, лук – кольцами, сыр – небольшими ломтиками.

Тесто разделить на 12 порций, придать каждой форму лепешки диаметром 8–10 см. На тесто разложить все ингредиенты, полить томатным соусом и украсить оливками.

Запекать пиццу по 4 порции в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Закрытая пицца с артишоком и ветчиной

Для основы:
– 1 кг муки
– 600 мл теплой воды (лучше минеральной без газа)
– 25 г пивных дрожжей
– 4 ст. ложки оливкового масла
Для начинки:
– 600 г моцареллы
– 300 г консервированных артишоков (лучше в оливковом масле)
– 300 г рикотты (или некислого творога)
– 200 г ветчины
– перец
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить дрожжевое тесто.

Пропустить рикотту через сито, поперчить и посолить. Затем нарезать моцареллу маленькими кубиками, добавить к рикотте и перемешать. Отдельно нарезать ветчину и артишоки.

Раскатать тесто на тонкие коржи и выложить на смазанный маслом противень. Положить на середину смесь рикотты и моцареллы, добавить артишоки и ветчину. Сложить тесто пополам и тщательно прижать края.

Пиццу поставить в предварительно разогретую духовку (200 ˚С) примерно на 40 мин.

Пицца с бараниной и помидорами

Для основы:
– 200 г муки
– 20 г сахара
– 135 г сливочного масла
– 1 яйцо
Для начинки:
– 250 г постной баранины
– 5 помидоров
– 250 г риса
– 1 луковица
– 200 г сыра
– 1 яйцо
– 3 дольки чеснока
– соль
– молотый черный перец
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить слоеное тесто и поместить его на 30 мин на холод. Затем раскатать корж и выложить его на противень, смазанный маслом. Предварительно отварить рис. Баранину нарезать соломкой, а лук – кольцами.

Мелко порубить чеснок и яйцо. Смешать все компоненты, посолить и поперчить по вкусу, выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять. Покрыть начинку полученной томатной пастой. Натереть сыр на терке.

Запекать в духовке 30 мин при температуре 200 ˚С.

Пицца с бараниной и фасолью

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 30 г сахара
– 120 г масла (или маргарина)
– 3 яйца
– 15 г дрожжей
– соль
– 70 мл молока (или воды)
Для начинки:
– 4 котлеты из баранины
– 5 ломтиков сала
– 2 небольшие луковицы
– 4 помидора

– 50 г консервированной зеленой фасоли
– 20 г консервированной белой фасоли
– 20 г консервированной красной фасоли
– 150 г мягкого сыра
– 2 долька чеснока
– 1 веточка розмарина
– сушеный чабер
– томатная паста
– соль
– перец
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Отделить половину муки и воды (или молока) от всего количества, положенного по рецептуре. В подогретую воду (или молоко) положить дрожжи, измельченные или разведенные небольшим количеством теплой воды, высыпать муку и размешать. Оставить все это для брожения на 2–3 ч. В опару всыпать сахар, соль и оставшуюся муку, влить молоко, вбить яйца и замесить тесто. В конце добавить растопленное сливочное масло.

Тесто оставить в теплом месте на 1,5–2 ч для вторичного брожения (2 или 3 раза обмять). Затем разложить на чистую доску, посыпанную мукой, и придать ему форму лепешки. Сковороду с невысокими краями смазать маслом или жиром.

На предварительно разогретой сковороде подрумянить ломтики сала. Бараньи котлеты натереть перцем и прожарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Лук очистить, мелко покрошить и поджарить. Помидоры очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Красную фасоль перемешать с луком и острым перцем, белую фасоль смешать с помидорами и чабером.

На тесто разложить котлеты, размельченные ножом. Рядом положить зеленую фасоль, посыпать солью и перцем. Сверху разложить ломтики сала. Смесь из красной и белой фасоли тоже положить на мясо. Посыпать все мелко покрошенными чесноком и сыром, полить томатной пастой или белым соусом. Наверх для красоты положить веточку розмарина.

Пиццу запекать в разогретом духовом шкафу 15–20 мин.

Пицца с копченой колбасой

Для основы:
– 500 г муки
– по 40 г дрожжей и растительного масла
– 250 мл воды

– 50 г острого томатного соуса (или кетчупа)
– 30 г сахара
– соль
Для начинки:
– 150–200 г копченой колбасы
– 2 моркови
– 60 мл растительного масла
– 50 г майонеза
– 3 средних спелых помидора
– 2 консервированных томата
– 4 небольшие луковицы
– 1 пучок петрушки
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Дрожжи залить небольшим количеством теплой воды и дать им забродить. В просеянную муку влить оставшуюся воду, растворенные дрожжи, масло, томатный соус и соль. Вымесить тесто и поставить его в теплое место на 30–40 мин. Затем разделить на 2 части, раскатать, положить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 5–7 мин.

Нарезать средними кусочками колбасу, помельче – луковицы и морковь. Обжаривать в масле колбасу, морковь, лук до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок. Смешать все с майонезом.

Украсить пиццу помидорами и оставшейся луковицей, нарезанной колечками, посыпать петрушкой и поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 10 мин.

Пицца с колбасой и перцем

Для основы:
– 500 г муки
– 500 мл молока
– 200 мл воды
– 3 яйца
– 50 дрожжей
– 25 г сахара
– 100 г маргарина
– соль
Для начинки:
– 500 г колбасы (по 50 г разных сортов)
– по 200 г сыра и помидоров
– по 100 г сладкого перца, репчатого лука и сливочного йогурта

– 250 г острого сыра
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Измельчить дрожжи, перемешать с 1/2 ч. ложки сахара, залить 200 мл теплой воды и поставить в теплое место на 15 мин. Когда они подойдут, соединить с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином. Перемешать и всыпать муку. Месить тесто до гладкости. Поставить его в теплое место еще на 1 ч, чтобы оно подошло.

Колбасу нарезать мелкими кубиками, помидоры, лук и сладкий перец – кольцами. Тесто раскатать в пласт, выложить на противень и выложить на него колбасу, лук, сладкий перец, помидоры. Посолить, поперчить, посыпать тертым сыром.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 40 мин.

Пицца с салями

Для основы:
– 500 г муки
– 500 мл молока
– 50 дрожжей
– 200 мл воды
– 3 яйца
– 25 г сахара
– 700 г маргарина
– соль
Для начинки:
– 450 г салями
– 250 г сыра
– по 100 г сладкого перца и томатов
– 100 мл сливок
– 50 г репчатого лука
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Дрожжи перемешать со щепоткой сахара и, замешав с 200 мл теплой воды, поставить в теплое место на 15 мин. Когда они подойдут, ввести теплое молоко, яйца, соль, сахар, измельченный маргарин. Все хорошо перемешать и всыпать муку. Месить тесто до гладкости. Затем поставить его в теплое место еще на 1 ч, чтобы подошло.

Салями и помидоры нарезать кружочками, а сладкий перец и лук – кольцами. Тесто раскатать в пласт, переложить на

противень. На него выложить салями, перец, лук и помидоры.

Засыпать пиццу тертым сыром и выпекать в духовке.

Пицца с колбасой и грибами под томатным соусом

Для основы:
– 70 г сахара
– 200 мл воды
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 60 г сливочного масла
– 850 г муки
– соль
Для начинки:
– 50 г колбасы
– 300 г томатного соуса
– 40 г сливочного масла
– 60 мл растительного масла
– 150 г белых грибов
– 120 мл белого виноградного вина
– 200 г репчатого лука
– 3 головки чеснока
– перец горошком
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

В теплой воде растворить сахар и дрожжи, дать постоять 10 мин. Добавить растопленное охлажденное сливочное масло и постепенно муку. Посолить.

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать. Свежие белые грибы нарезать тонкими ломтями и поджарить на растительном масле, положить в горячий томатный соус, влить вино, всыпать перец и варить 10–15 мин. В готовый соус положить нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом.

Тесто раскатать, выложить ее на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. На середину положить нарезанную мелкими ломтиками колбасу, залить это томатным соусом с грибами, завернуть края или полностью.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 20 мин.

Пицца с колбасой и шампиньонами

Для основы:
– 500 г муки
– 500 мл молока

– 200 мл воды
– 3 яйца
– 50 г дрожжей
– 25 г сахара
– 700 г маргарина
– соль
Для начинки:
– 500 г ветчины
– 400 г шампиньонов
– 3 ст. ложки растительного или сливочного масла
– 150 мл сливок
– по 100 г томатов и репчатого лука
– 250 г любого острого сыра
– перец
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Дрожжи перемешать со щепоткой сахара и небольшим количеством теплой воды, выдержать в тепле. Когда они подойдут, ввести теплое молоко, яйца, соль, сахар, тертый маргарин. Все тщательно перемешать и всыпать муку. Месить тесто до гладкости. Поставить его в теплое место еще на 1 ч, чтобы подошло.

Мелко нарезать ветчину. Отварить шампиньоны в подсоленной воде, измельчить и обжарить в масле. Помидоры и лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать в пласт, разложить на противне и выложить на него слоями ветчину, шампиньоны, лук и помидоры. Засыпать все тертым сыром и залить сливками.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 180 ˚С в течение 40 мин.

Пицца с беконом и цветной капустой

Для основы:
– 250 г муки
– 1/2 стакана сметаны
– 2 ч. ложки сахара
– 2 яйца
– 50 г сливочного масла
Для начинки:
– 200 г бекона
– 600 г нежирного творога
– 300 г цветной капусты

– 2 яйца
– 2 моркови
– 1 луковица
– соль
– черный молотый перец
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить слоеное тесто, раскатать корж и выложить его в форму для выпечки, смазанную маслом.

Бекон нарезать кубиками и выложить на тесто. Морковь и лук нарезать кружочками, смешать и добавить цветную капусту. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить слоем на бекон. Творог смешать с яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы.

Поместить в горячую духовку и запекать 25–30 мин.

Пицца пикантная с сырокопченой колбасой

Для основы:
– 200 г муки
– 10 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки сахара
– 100 мл теплого молока
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 500 г помидоров
– 6 стручков жгучего перца
– 60 г сыра
– 50 г сырокопченой колбасы
– 3 ст. ложки растительного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Муку просеять горкой, сделать посередине лунку. Раскрошить дрожжи, развести их молоком с небольшим количеством сахара и муки. Накрыть полотенцем и поставить на 15 мин подходить. Добавить в опару соль, 3 ст. ложки растительного масла и замесить тесто. Раскатать 2 коржа, положить их на противень, смазанный жиром, и дать еще 20 мин подойти.

С помидоров снять кожицу, разрезать и уложить на тесто вверх разрезом. У стручкового перца удалить плодоножку и зерна и разрезать вдоль. Сыр нарезать соломкой толщиной 1 см. Ломтики колбасы, перец и нарезанный сыр разложить на коржи. Сбрызнуть пиццу растительным маслом.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при

температуре 200 ˚С в течение 25 мин.

Пицца с копчеными сосисками и помидорами

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 200 г сливочного маргарина
– 1 стакан сметаны
– соль
Для начинки:
– 700 г копченых сосисок
– по 3 красных и желтых помидора
– 2 вареных яйца
– 10–12 маслин
– 1 желток для смазывания
Для противня:
– 1 ст. ложка воды

Маргарин размять, добавить сметану и растирать до получения однородной массы. Всыпать соль и муку и замесить эластичное тесто.

Раскатать круглый, овальный или прямоугольный (по размеру противня) корж толщиной 1–1,2 см, положить на смоченный водой противень. Поверхность теста наколоть вилкой и смазать желтком. Сверху красиво уложить нарезанные кружками красные и желтые мясистые помидоры и вареные яйца. Посолить. Положить нарезанные кружочками или соломкой копченые сосиски или колбасу, на них – маслины. Все посыпать натертым на мелкой терке твердым сыром.

Печь в духовке при 210–220 ˚С до зарумянивания.

Пицца «лорен»

Для основы:
– 300 г пшеничной муки
– 1 ст. ложка воды
– 1 ч. ложка соли
– 150 г сливочного масла
– 1 яйцо
Для начинки:
– 1–2 ст. ложки сливок или молока
– 3 яйца (или 2 яйца и 4 желтка)
– 150 г копченого сала или ветчины
– 100 г сыра
– 1 ч. ложка черного молотого перца

Для противня:

– 1 ст. ложка жира

Насыпать муку горкой на столе или в большой миске. Сделать углубление, положить масло, соль, яйцо и влить 1 ст. ложку воды. Все перемешать. Тесто скатать в шар, посыпать мукой и оставить на несколько часов. Затем раскатать его в корж диаметром 30–35 см, выложить в смазанную жиром форму или сковороду. Края теста сбрызнуть водой и загнуть их внутрь формы, защипывая пальцем.

На тесто положить тонкие ломтики сала или ветчины (обжаренные), на сало – тертый сыр. В миске взбить яйца с солью и перцем, добавить сливки и снова взбить. Этой массой залить пиццу.

Запекать в горячей духовке 15–20 мин.

Пицца с колбасой и мясом

Для основы:

– 250 г муки

– 125 г творога

– 100 мл молока

– 1 яйцо

– 5 ст. ложек растительного масла

– соль

– 1/4 ч. ложки соды

– немного муки для раскатки

Для начинки:

– 250 г варено-копченой колбасы

– 150 г мяса

– 2 стручка красного перца

– 3 луковицы

– 2 ст. ложки растительного масла

– 6 помидоров

– или 4 ст. ложки томатного соуса

– или 1 пакет замороженных томатов

– 150 г тертого сыра

– черный молотый перец

– соль

Для противня:

– 1 ст. ложка жира

Замесить скороспелое густое тесто следующим образом: хорошо перемешать творог, молоко, яйцо, растительное масло и соль. Подмесить просеянную с содой муку. Тесто поставить в холодильник, после непродолжительной расстойки раскатать и

уложить на смазанный жиром противень.

Для начинки нарезать колбасу кубиками, измельчить мясо, стручки красного перца очистить от зерен и разрезать на мелкие кусочки. Очищенные луковицы разрезать пополам и каждую половину разрезать тонкими кружками.

Эти продукты тушить на слабом огне в растительном масле, затем охладить и равномерно разложить на поверхности теста.

Сверху положить кружки помидоров, посыпать тертым сыром и перед выпечкой добавить различные пряности.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 30 мин.

Пицца с колбасой и солеными огурцами

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 200 г сливочного масла или маргарина
– 1/2 стакана сметаны
– 1 ст. ложка сахара
– 1/2 ч. ложки соды
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 200 г колбасы
– 200 г помидоров
– 1–2 соленых огурца
– 2–3 ст. ложки растительного масла
– 150 г сыра
Для противня:
– 1 ст. ложка сливочного масла

Замесить пресное несладкое тесто на соде. Раскатать корж и переложить его на противень, предварительно смазанный маслом.

Равномерно на поверхности теста разложить мелко нарезанные колбасу и огурцы. Сверху – нарезанные ломтиками помидоры и посыпать тертым сыром. Сбрызнуть растительным маслом и поставить в духовку.

Выпекать пиццу 30–45 мин при температуре 250 ˚С.

Пицца с грудинкой и огурцами

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 200 мл воды
– 400 г сливочного масла или сливочного маргарина для прослойки

– 4 ч. ложки муки для закатки масла
– 1 яйцо
– 8 капель лимонной кислоты
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 200 г копченой грудинки или ветчины
– 1–2 соленых огурца
– 200 г помидоров
– 150 г сыра
– 150 г майонеза
– 1/2 пучка зелени петрушки или укропа
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить слоеное пресное тесто. Раскатать корж толщиной около 1 см, наколоть его вилкой, смазать яйцом и уложить на обработанный жиром противень.

Положить на тесто мелко нарубленную грудинку или ветчину, нарезанные кружочками огурцы и помидоры. Сверху посыпать тертым сыром и полить майонезом.

Запекать в духовке при температуре 250 °С до готовности.

При подаче на стол посыпать пиццу мелко нарезанной зеленью.

Пицца «иллюзия»

Для основы:
– 400 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 300 г вымени
– 1 морковь
– 1 луковица
– 200 г тертого сыра
– 4 помидора
– петрушка
– укроп
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Вымочить вымя в холодной воде в течение 5 ч. Поставить варить примерно на 4 ч. В процессе приготовления добавить лук, морковь, петрушку и соль. Когда вымя будет готово, нарезать его мелкими кусочками.

Из дрожжевого теста сделать несколько лепешек, разложить начинку, посыпать тертым сыром и украсить помидорами.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 30 мин.

Пицца «страна чудес»

Для основы:
– 400 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 300 г крольчатины
– по 60 мл растительного масла и сметаны
– 10 шт чернослива
– 250 мл красного вина
– 400 мл воды
– 25 г муки
– 100 г шпика
– 200 г сыра
– 4 помидора
– соль
– перец
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Разделить мясо на кусочки, натереть солью, перцем и обжарить, добавив шпик. Вымочить чернослив в вине и разложить к мясу, влить воду. Тушить примерно 1 ч, затем добавить муку, сметану и тушить еще около 30 мин.

Из дрожжевого теста сделать несколько лепешек, в середину положить начинку, посыпать тертым сыром и украсить ломтиками помидоров.

Запекать пиццу в духовке при температуре 200 ˚С в течение 20 мин.

Пицца «уникальная»

Для основы:
– 400 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 4 цыпленка
– по 50 г топленого масла и муки
– 2 луковицы
– 6 помидоров
– 90 г майонеза
– 100 г сыра
– соль
Для противня:

– 1 ст. ложка растительного масла

Обжарить цыплят на топленом масле. Отдельно спассеровать мелко нарезанный лук, смешанный с мукой. Переложить цыплят в кастрюлю, сверху положить обжаренный лук с мукой. Добавить измельченные помидоры, закрыть крышкой и тушить до готовности на медленном огне. Затем остудить их, отделить косточки, а мясо нарезать мелкими кусочками, добавить сыр. Перемешать начинку, чтобы все продукты распределились равномерно.

Из дрожжевого теста сделать несколько круглых лепешек, в середину каждого положить начинку.

Выпекать пиццу в духовке при температуре 200 °С в течение 15 мин. Перед подачей полить блюдо майонезом.

Пицца «чародейка»

Для основы:
– 500 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 500 г отварной курицы
– 60 г сливочного масла
– 170 мл молока
– 4 яйца
– 120 г сметаны
– петрушка
– мускатный орех
– 2 ломтика хлеба
– 4 помидора
– 100 г сыра
– соль
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Пропустить курицу через мясорубку 3 раза. В последний раз к фаршу добавить хлеб, предварительно размоченный в молоке. Затем смешать с фаршем масло, желтки яиц и мускатный орех. Все как следует перемешать. Взбить белки, добавить соль и полученную массу ввести в фарш.

Из дрожжевого теста сформовать лепешки, в середину положить фарш. Посыпать мелко нарезанным сыром.

Выпекать пиццу в духовке при температуре 200 °С 15 мин. Перед подачей можно украсить блюдо помидорами.

Пицца «необычная»

Для основы:
– 500 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 500 г мяса курицы
– 200 г свежих грибов
– 2 помидора
– 100 г сыра
– по 50 г майонеза и кетчупа
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Пропустить мясо через мясорубку. Грибы нарезать и обжарить на раскаленной сковороде в масле. Измельчить лук, обжарить его, затем всыпать в грибы и тушить до готовности. Положить грибы в куриный фарш и как следует перемешать.

Из дрожжевого теста сделать несколько лепешек, в середину уложить фарш.

Поставить пиццу в духовку и выпекать при температуре 200 ˚С 20 мин. Перед подачей полить кушанье майонезом, украсить ломтиками помидоров и добавить кетчуп.

Пицца с курицей и сыром

Для основы:
– 200 г муки
– 1/2 ч. ложки соли
– 10 г дрожжей
– 100 мл молока
– сахар
Для начинки:
– 1 отварной цыпленок
– 4 вареных яйца
– 3 картофелины
– 2 моркови
– 2–3 кислых яблока
– 100 г сыра
– 2 ст. ложки оливкового масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить дрожжевое тесто, раскатать корж и выложить его на противень, смазанный жиром.

Курицу нарезать, разделить на три равные порции. Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками толщиной 0,3–0,5 мм. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко нарезать.

Треть курицы разложить тонким слоем на тесто, сверху выложить нарезанные яйца, затем – картофель и морковь, снова порцию курицы, яблоки и последнюю порцию курицы. Все посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом.

Противень с пиццей поместить в горячую духовку и выпекать 25–30 мин.

Пицца с копченой курицей

Для основы:
– 500 г пшеничной муки
– 1 стакан сметаны
– 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина
– 2 яйца
– 1 ст. ложка сахара
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 300 г копченой курицы
– 200 г помидоров
– 150 г сыра
– 2–3 ст. ложки растительного масла
– 1/2 пучка зелени петрушки
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Замесить пресное тесто. Раскатать круглый, овальный или прямоугольный корж (по размеру противня) толщиной 1 см, положить его на противень, смазанный жиром.

Сверху разложить мелко нарубленную копченую курицу и нарезанные кольцами помидоры. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и поставить в горячую духовку.

Выпекать пиццу 30–40 мин при температуре 200–220 °С.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Пицца с куриным филе

Для основы:
– 750 г муки
– 200 г сливочного масла
– 2 яйца
– 60 мл молока
– соль
Для начинки:
– 400 г куриного филе

– 2–3 картофелины
– 1 луковица
– 2 крупных болгарских перца
– 200 г сыра
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Из муки, масла, яиц, молока и соли замесить крутое тесто и раскатать его на противне в тонкую лепешку. На нее выложить мясо и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, сверху разложить колечки лука и болгарского перца. Посыпать все тертым сыром. Поставить на 15–20 мин в духовой шкаф.

Перед подачей к столу можно полить блюдо майонезом и посыпать рубленой зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Пицца «элегант»

Для основы:
– 400 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 500 г печени
– по 50 г муки и сливочного масла
– 1 яблоко
– 1 луковица
– 3 апельсина
– 90 г сметаны
– зелень
– соль
– перец
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Нарезать печень ломтиками, обвалять в муке, посыпать перцем и обжарить до золотистой корочки. Посолить. Отдельно в маргарине потушить мелко нарезанные лук, яблоки и апельсины, добавить сметану. Обжаренную печень пропустить через мясорубку и добавить во фруктово-овощную смесь.

Из дрожжевого теста сделать несколько лепешек, в середину положить фарш, украсить ломтиками фруктов и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15 мин.

Пицца «меркурий»

Для основы:
– 500 г готового дрожжевого теста
Для начинки:

– 500 г печени
– 150 мл растительного масла
– 30 г муки
– по 4 луковицы
– помидора и дольки чеснока
– зелень
– 100 г тертого сыра
– по 50 г майонеза и кетчупа
– соль
– перец
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Нарезать печень мелкими кусочками, обвалять в муке и обжарить до коричневого цвета. Лук нарезать кольцами и обжарить в масле, чеснок натереть на терке. Пропустить печень через мясорубку, добавить тертый чеснок, все как следует перемешать.

Из дрожжевого теста сделать лепешки, в середину разложить фарш из печени, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром.

Выпекать пиццу в духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин. Перед подачей украсить кушанье помидорами, полить майонезом и кетчупом.

Пицца с индейкой

Для основы:
– 200 г муки
– 1/2 ч. ложки соли
– 10 г дрожжей
– 100 мл теплой воды
– 1/2 ч. ложки сахара
– 1 ст. ложка растительного масла
Для начинки:
– 600 г грудки индейки
– 600 г протертых помидоров
– 1 ст. ложка майорана
– 1 стручок сладкого перца
– по 1 банке консервированной красной фасоли и кукурузы
– 150 г овечьего сыра
– 1 ст. ложка растительного масла
– 50 г тертого сыра честер
– соль
– молотый черный и красный перец

Для противня:

– 1 ст. ложка жира

Замесить дрожжевое тесто, раскатать в слой толщиной 0,5 см и выложить на противень, смазанный жиром.

Смешать протертые помидоры со специями, добавить немного масла и подогреть на сковороде. Нарезать сладкий перец и перемешать с фасолью и кукурузой. Добавить нарезанный кубиками овечий сыр. Мясо индейки нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле, посолить. Выложить на тесто томаты, затем – мясо, овощи, сыр и запечь.

Пицца «дели»

Для основы:

– 500 г готового дрожжевого теста

Для начинки:

– 200 г консервированного печеночного паштета

– по 50 г сливочного масла и майонеза

– по 100 г сметаны и сыра

– 2 яйца

– 4 помидора

– соль

– перец

Для противня:

– 1 ст. ложка растительного масла

Добавить в паштет сливочное масло, яйца, сыр и все как следует перемешать.

Из дрожжевого теста сделать лепешки, в середину положить начинку и украсить помидорами.

Запекать пиццу в духовке при температуре 180 ˚С 10 мин. Перед подачей полить майонезом.

Пицца с куриной печенью

Для основы:

– 200 г муки

– 1/2 ч. ложки соли

– 10 г дрожжей

– 100 мл теплой воды

– 1/2 ч. ложки сахара

– 1 ст. ложка растительного масла

Для начинки:

– 300 г куриной печени

– 3 ст. ложки маслин

– 2 помидора
– 2 луковицы
– 4 ст. ложки майонеза
– соль
– черный молотый перец
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Замесить дрожжевое тесто, раскатать корж и выложить его на смазанный маслом противень.

Нарезать печень небольшими кусочками, а лук – кольцами, смешать и добавить половину маслин. Выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять, заправить по вкусу солью и перцем. Выложить томатное пюре на печень.

Смазать сверху майонезом и украсить оставшимися маслинами.

Запекать в заранее разогретой духовке 20–25 мин. К столу пиццу подавать горячей.

Пицца «керолайн»

Для основы:
– 400 г готового дрожжевого теста
Для начинки:
– 1 рябчик
– 60 мл растительного масла
– 200 г сыра
– 5 помидоров
– 1 небольшая луковица
– 1 морковь
– петрушка
– укроп
– соль
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Удалить с рябчика перья, разделать тушку. Затем разрезать ее на куски и варить на медленном огне. Когда мясо станет мягче, добавить мелко нарезанный лук, петрушку и морковь. Варить до готовности, потом пропустить через мясорубку.

Из дрожжевого теста сделать несколько лепешек, в середину положить фарш из рябчика и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в духовку, разогретую до 220 °С, и выпекать 20 мин.

Пицца «креветочная»

Для основы:
– 500 г муки
– 200 мл воды
– 60 г сливочного масла
– 20 г сухих дрожжей
Для начинки:
– 300 г креветок
– укроп
– соль
– 3 яйца
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Размороженные креветки положить в соленый кипяток и варить, пока они не всплывут, а затем еще 3 мин. Вынуть их и дать обсохнуть. Нарезать креветки на мелкие кусочки и добавить сырые яйца. Как следует перемешать.

Ввести масло в муку и хорошо растереть полученную смесь. Развести дрожжи теплой водой, влить эту смесь в муку и замесить тесто. Оно должно быть гладким, упругим и однородным. После этого раскатывать его на 2 тонкие лепешки. Смазать маслом форму и положить туда приготовленные лепешки, немного приподняв их края.

В середину приготовленной лепешки положить начинку из креветок с яйцами.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 25 мин.

Готовую пиццу перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью. Можно полить пиццу кетчупом, соусом, растительным маслом или майонезом.

Пицца «королевская»

Для основы:
– 600 г муки
– 25 г сахара
– 20 г прессованных дрожжей
– 60 мл растительного масла
– соль
– 90 г томатной пасты
– 300 мл воды
Для начинки:
– 75 г сырой рыбы (любой)
– 2 маринованных помидора
– 30 г сыра

– луковица
– петрушка
– укроп
Для противня:
– 1 ст. ложка растительного масла

Всыпать в дрожжи сахар и смешать с водой. Температура смеси должна быть примерно 35 ˚С. Поставить ее в теплое месте место примерно на 20 мин. Смешать растительное масло и томатную пасту, посолить и добавить 100 мл воды. Миксером или венчиком взбить эту массу так, чтобы она по консистенции напоминала сметану. В муку ввести обе приготовленные смеси и добавить 100 мл воды и вымесить тесто. Поставить его в теплое местое место примерно на 30 мин.

Разделить тесто на несколько частей и раскатать их в тонкие лепешки. Смазать противень маслом, переложить на него лепешки и оставить на 30 мин чтобы тесто расстоялось. Выпекать лепешки 5–7 мин при температуре 250 ˚С.

Для начинки рыбу нарезать на куски, отварить в подсоленной воде и вынуть кости. Нарезать лук как можно мельче и обжарить в масле на хорошо разогретой сковородке. Смешать обжаренный лук с вареной рыбой, добавить тертый сыр и все тщательно перемешать. Выложить начинку на смазанные томатной пастой коржи и украсить маринованными помидорами, с которых предварительно была снята кожица.

Поставить пиццу в духовку и выпекать около 6 мин при температуре примерно 300 ˚С.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью, полить томатной пастой, майонезом или растительным маслом.

Пицца «мелани»

Для основы:
– 500 г муки
– 200 мл воды
– 120 г сливочного масла
– 20 г сухих дрожжей
Для начинки:
– 1 кг судака
– 250 г сливок
– 2 желтка
– 100 г тертого сыра
Для противня:
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Промыть рыбу, нарезать ее на куски и обжарить в масле до

полуготовности. Охладить рыбу, выбрать из нее кости. В сливки вылить желтки, добавить тертый сыр, соль, перец. Смешать полученную смесь с рыбой.

Ввести масло в муку и все как следует перемешать. Развести дрожжи теплой водой, влить эту смесь в муку, замесить тесто и раскатать его на несколько тонких лепешек. Смазать маслом или жиром форму и положить туда лепешки, слегка приподняв края. В середину положить начинку из рыбы.

Поставить пиццу в духовку и выпекать примерно 20 мин при температуре 220 °С.

Пицца «океан»

Для основы:
– 500 г муки
– 200 мл воды
– 120 г сливочного масла
– 20 г сухих дрожжей
Для начинки:
– 500 г филе морского окуня или трески
– 2 луковицы
– 90 мл растительного масла
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Промыть рыбу, нарезать ее на куски и обжарить на разогретой сковородке в масле до полуготовности. Остудить и выбрать кости. Измельченный лук обжарить до золотистого цвета и смешать с рыбой. Добавить растительное масло и все хорошенько перемешать.

Ввести масло в муку и как следует растереть полученную смесь. Развести дрожжи теплой водой, влить эту смесь в муку и замесить тесто. Раскатать его в 1 большую тонкую лепешку или на несколько маленьких. Смазать жиром форму и положить туда лепешки, немного приподняв края. В середину положить начинку из рыбы.

Поставить пиццу в духовку и выпекать примерно 15 мин при температуре 200 °С.

Перед подачей к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пицца «пикантная»

Для основы:
– 500 г муки
– 200 мл воды

– 120 г сливочного масла
– 20 г сухих дрожжей
Для начинки:
– 600 г трески
– 5 белых грибов
– 1 луковица
– 50 г молотых сухарей
– соль
– зелень петрушки или укропа
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Сварить грибы и нарезать их мелкими кусочками. Нашинковать лук, смешать с грибами и жарить смесь примерно 5 мин. Затем посыпать 2 ст. ложками муки и жарить еще 3 мин. Добавить 400 мл кипятка и соль и тушить, пока смесь не загустеет. Промыть рыбу, разрезать ее на кусочки и обжарить до полуготовности. Выбрать кости и смешать с грибами.

Перемешать масло и муку, растереть смесь. Развести дрожжи теплой водой, влить эту смесь в муку и замесить тесто. Раскатать его на несколько тонких лепешек. Смазать жиром форму и положить туда лепешки, слегка приподняв их края. В середину положить начинку из рыбы.

Поставить пиццу в духовку и выпекать 15–20 мин.

Пицца с крабами

Для основы:
– по 500 г муки и молока
– 200 мл воды
– 3 яйца
– 50 г дрожжей
– 25 г сахара
– 100 г маргарина
– соль
Для начинки:
– 250 г крабового филе
– 2 луковицы
– 100 г сладкого перца
– 150 г российского сыра
– зелень
– кетчуп
– соль
– перец
Для противня:

– 1–2 ст. ложки растительного масла

Измельчить дрожжи, перемешать с сахаром и залить 200 мл теплой воды. Поставить в теплое место. Когда дрожжи подойдут, смешать их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином. Все перемешать и всыпать муку. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук. Поставить его в теплое место на 1 ч, чтобы оно подошло.

Выложить тесто на посыпанном мукой столе, разделать на несколько частей (в зависимости от того, сколько планируется делать пицц), раскатать на тонкие лепешки и выложить их на противень.

Филе краба разрезать небольшими ломтиками и пожарить с луком на медленном огне. Остудить смесь и разложить на приготовленных лепешках. Сверху разложить мелко нарезанный перец, измельченную зелень. Посыпать все тертым сыром, посолить, поперчить, полить кетчупом. Края лепешек завернуть наверх так, чтобы какая-то часть начинки оказалась закрытой тестом.

Печь пиццу в духовке при температуре 180 ˚С в течение 20 мин. Подавать к столу горячей.

Пицца с кальмарами

Для основы:
– 500 г муки
– 500 мл молока
– 200 мл воды
– 3 яйца
– 50 г дрожжей
– 25 г сахара
– 100 г маргарина
– соль
Для начинки:
– 350 г кальмаров
– 250 г сыра
– соль
– специи
– зелень
– 2 ст. ложки майонеза
– кетчуп
– репчатый лук
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Измельчить дрожжи, смешать с сахаром и залить 200 мл

теплой воды. Поставить в теплое местое место на 15–20 мин. Когда дрожжи подойдут, перемешать их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином и всыпать муку. Хорошо вымесить тесто и поставить его в теплое место на 1 ч, чтобы оно подошло. После этого выложить на противень, придав ему форму лепешки.

Кальмаров проварить 10 мин, разрезать на мелкие кусочки. Положить их на лепешку, посыпать зеленью, нарезанным кольцами луком, полить кетчупом или майонезом, добавить тертый сыр, посолить и поперчить.

Поставить пиццу в духовку, разогретую до 180 °С, на 40 мин.

Пицца «в гостях у нептуна»

Для основы:
– 200 г муки
– 1 яйцо
– щепотка соды
– 250 мл молока
– 60–80 мл растительного масла
– соль
Для начинки:
– 150 г рыбного фарша
– 150 г плавленого сыра
– 3 яйца
– 1 пучок зеленого лука
– 2–3 ст. ложки грецких орехов
– 10–20 г соли
– перец
Для противня:
– 1 ст. ложка жира

Муку просеять, соединить с солью, яйцом, содой, молоком и растительным маслом и перемешать. Выложить тесто на противень и придать нужную форму. Рыбный фарш смешать с измельченными яйцом, зеленью и луком, посолить, поперчить и выложить все на лепешку. Полить начинку плавленым сыром и посыпать измельченными грецкими орехами.

Поместить пиццу в разогретую духовку на 10–15 мин.

Готовое блюдо украсить красной икрой и зеленым луком.

Пироги к праздникам

Название этого кушанья произошло от слова «пир». Наши предки, славяне, жили в мире, в котором ни одно торжество не обходилось без вкусного, ароматного, сделанного с большой любовью пирога.

На Руси традиция приготовления свадебных и пасхальных пирогов берет свои корни именно в этих традиционных устоях.

Праздничным пирогом всегда был курник – закрытый круглый пирог с большим количеством разнообразной начинки. Раньше такой пирог подавали к столу государя, поэтому его еще называли царским. Курник и в наше время является обрядовым свадебным пирогом во многих областях России. В качестве начинки для такого пирога чаще всего используют куриное мясо, белые грибы, рис, яйца и зелень петрушки.

Печь куличи – высшая степень кулинарного мастерства. Их пекут из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом с максимально большим количеством сдобы. Кроме того, в тесто добавляют такие пряности, как шафран и кардамон, не говоря уже об изюме, цукатах, лимонной и апельсиновой цедре.

Многие выпечные изделия у большинства народов считаются традиционным блюдом праздничного стола.

Трудно представить себе зимние праздники без сладкой выпечки. Ею можно угостить домочадцев и гостей или послать, как рождественский сувенир, родственникам и знакомым, а также подать к чаю или кофе, к примеру, в дни или новогодних каникул…

Рождественские пироги

Рождественский пирог с изюмом

Для теста:
– 1 кг муки
– 75 г дрожжей
– 250 мл молока
– 200 г сахара
– натертая цедра 1/2 лимона
– 1/2 пакетика ванили
– 1 ч. ложка соли
– 150 г топленого масла
– 150 г сливочного масла
– 1 ст. ложка жира
– 2 ст. ложки цукатов из апельсиновых корочек
– 2 ст. ложки горького миндаля
– 3 ст. ложки сладкого миндаля
– 500 г изюма
– ром
Для смазывания пирога:
– сливочное масло
– сахар и сахарная пудра

Приготовление теста: все необходимые для этого продукты заранее поместить в теплое место.

Изюм полить ромом, накрыть миску крышкой и, время от времени помешивая, добавлять ром, пока изюм как следует не размякнет.

Спустя 8–10 ч муку следует просеять горкой и сделать в ней углубление. Влить туда размешанные в небольшом количестве молока дрожжи, замесить тесто и оставить его в теплом месте.

Затем добавить сахар, пряности, топленое масло, жир, мелко нарезанные цукаты, тертый горький миндаль и крупно нарезанный сладкий, оставшееся молоко, изюм и поставить в теплое, но не жаркое место (чтобы не вытек жир).

Через 2 часа тесто еще раз хорошо вымесить. Для разрезного пирога сделать одну длинную булку и провести вдоль борозду (при помощи палочки или тыльной стороны руки). Борозда должна делить булку на 2 неравные части.

Меньшую часть теста соединить с большей и оставить на 10 мин.

Выпекать пирог при средней температуре около 1 ч. Затем

полить его маслом и посыпать сахаром в такой последовательности: масло – сахар – масло – сахарная пудра.

Готовый пирог может пролежать по меньшей мере неделю.

Рождественский пирог с творогом

Для теста:
– 500 г муки
– 40 г дрожжей
– 4 ст. ложки молока
– 125 г маргарина
– 1 стакан сахарного песка
– 1/2 ч. ложки соли
– 2 яйца
– 150 г творога
– 2 ст. ложки рома
– 1 пакетик ванильного сахара
Для смазывания:
– сливочное масло
Для посыпки:
– сахарная пудра

Приготовление теста: 2/3 просеянной муки, растворенные в теплом молоке дрожжи, маргарин, сахар, соль и яйца хорошенько перемешать. После этого замесить тесто и поставить его в теплое место.

Творог протереть через сито. Добавить к нему ром и ванильный сахар. Перемешать массу с готовым тестом, добавив остальную муку.

Вдоль булки провести борозду до 1 см глубиной.

Выпекать пирог при средней температуре около 45 мин. Затем его, еще горячим, смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

Рождественские пироги с творогом

Для теста:
– 2–3 яйца
– 150 г сахара
– 1/2 пакетика ванили
– 175 г маргарина
– 300 г творога
– 1 пакетик пекарского порошка
– 500 г муки
– 10 г горького миндаля

– 50–100 г сладкого миндаля
– 100 г цукатов
Для смазывания:
– сливочное масло
Для посыпки:
– сахарная пудра

Приготовление теста: яйца, сахар и маргарин взбить до получения пены. Затем прибавить протертый творог. Постепенно подмешивать муку, соединенную с пекарским порошком, ванилин и тертый горький миндаль. В конце добавить крупно измельченный сладкий миндаль и кусочки цукатов.

Придать тесту форму хлеба и выложить на смазанный жиром противень (или в прямоугольную форму) и надрезать вдоль.

Выпекать при высокой температуре.

Готовый пирог смазать, теплым, сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Рождественский яблочный пирог

Для теста:
– 120 г муки
– 1 щепотка соли
– 60 г сахара
– тертая цедра 1 лимона
– 1 яйцо
– 60 г сливочного масла
– яблоки
Для крема:
– 1 ст. ложка сливочного (или растительного) масла
– 1/2 стакана сливок
– 1/2 ч. ложки ванильного сахара
– 1 ч. ложка апельсинового сока
– 20 г рубленого миндаля
– тертая цедра 1 лимона
– 2 яйца
– 4 ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка коньяка
– 1 ст. ложка десертного вина

Приготовление теста: смешать муку, соль, сахар, цедру лимона, яйца и сливочное масло.

Замесить тесто и поставить его в холодное место.

Затем выложить тесто в смазанную маслом небольшую форму, а на него уложить почищенные и нарезанные ломтиками яблоки.

Приготовление крема: все компоненты взбить в миксере.

Получившуюся массу разложить поверх яблок.

Выпекать пирог в горячей духовке примерно в течение 25 мин, следя за тем, чтобы крем не стал коричневым.

Большой рождественский пирог

Для теста:
– 1–1,2 кг пшеничной муки
– 350 мл молока
– 3 ст. ложки сметаны
– 150 г кукурузного (или оливкового) масла
– 50 г сахара
– 1 ч. ложка соли
– 50 г дрожжей
– 1 яйцо
Для начинки:
– 1,5 кг свежей капусты
– 4–5 яиц
– 1 луковица
– 150 г сливочного масла
– 20 г соли
– 1 ст. ложка сахара
– лимонная кислота

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое тесто опарным способом и дать ему подойти.

Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и разделить на 2 неодинаковые части. Меньшую положить на смазанный жиром лист и выложить на него подготовленную начинку. Большей частью теста покрыть начинку, края загнуть за края первого пласта.

Дать пирогу расстояться, обмазать взбитым яйцом, наколоть вилкой и выпекать в умеренно жаркой духовке. Остывший пирог нарезать квадратиками.

Приготовление начинки: капусту нашинковать, посыпать солью, положить в посуду и трамбовать толкушкой, пока не появится сок.

Лук порубить и обжарить в части масла. Добавить капусту с соком и в закрытой посуде тушить до мягкости на слабом огне, постепенно добавляя оставшееся масло, а также лимонную кислоту и сахар. Капусту остудить и положить в нее сваренные вкрутую почищенные и нарубленные яйца.

Большой пирог можно начинить молотой отварной говядиной. В этом случае отварить 1,4 кг говядины и дважды

пропустить ее через мясорубку. Добавить мелко нарубленный репчатый лук, обжаренный в маргарине (50 г), 20 г соли, перец, 1 ст. ложку рубленой зелени, немного бульона и сметаны.

Новогодние пироги

Настоящий новогодний пирог

Для теста:
– 2 стакана сметаны
– 1 1/2 стакана сахара
– 250 г маргарина
– 1 щепотка соли
– мука
Для крема:
– 3 яичных белка
– 1 неполный стакан сахарной пудры

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить не очень крутое тесто. Раскатать из него 28 одинаковых палочек (длиной около 26 см) и выпечь их. Приготовление крема: сахарную пудру и белки хорошенько взбить. Выложить заготовки пирога на доску и смазать кремом. Палочки выкладывать на тортовницу в виде сруба колодца, на углах оставляя зазоры 4 см. Из оставшегося крема «навесить сосульки», чтобы создать впечатление обледенелого колодца. При подаче на новогодний стол в середину пирога поставить бутылку охлажденного шампанского.

Новогодний пирог с сюрпризом

Для теста:
– 1 стакана сахара
– 1 стакан муки
– 1 стакан манной крупы
– 1 ч. ложка соды
– лимонная кислота (на кончике ножа)
Для начинки:
– 6 яблок
– 1/2 стакана сахара
– 1 ч. ложка молотой корицы
– 1 стакан молока
Для посыпки:
– 1 ст. ложка сахарной пудры
Для смазывания формы
– растительное масло

Приготовление начинки: яблоки очистить и натереть на

крупной терке. Всыпать в них 1/2 стакана сахара и корицу. Перемешать.

Приготовление теста: смешать муку, крупу, оставшийся сахар, соду и лимонную кислоту.

В смазанную растительным маслом форму насыпать мучную смесь так, чтобы покрыть дно. Сверху разложить часть яблок. Чередовать слои, пока не кончатся продукты.

В середину пирога обычно закладывают сюрпризы: монетку, колечко, фарфоровую маленькую фигурку (хорошенько прокипяченные), орешек, вишенку, конфетку, иногда – жгучий перчик и т. д.

Духовку разогреть до 180 °С. Вскипятить молоко и перелить его в форму. Выпекать пирог в течение 1 ч. Готовый пирог переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и украсить.

«Нин гоу» (китайский новогодний пирог)

Для начинки:

– 3 сушеных красных китайских финика

Для сиропа:

– 2 стакана воды

– 300 г коричневого сахара (можно заменить каменным или золотистым гранулированным)

Для теста:

– 7 стаканов клейкой рисовой муки

– 1 ст. ложка белых семян кунжута

Для кляра:

– 1 яйцо

Для смазывания формы:

– растительное масло

Для жарения:

– 3 ч. ложки растительного масла

Приготовление начинки: финики замочить на 30 мин в 1/4 стакана холодной воды. Когда они размягчатся, слить остатки воды и удалить из них косточки.

Приготовление сиропа: коричневый сахар распилить на кусочки, поместить его в жаропрочную посуду и залить кипящей водой. Сахар должен полностью раствориться (с гранулированным сахаром это сделать легче). Остудить полученный сироп.

Огнеупорную круглую форму диаметром 20 см и глубиной 7–10 см смазать маслом.

Приготовление теста: перемешивать рисовую муку с холодным сиропом в течение 5–10 мин. При необходимости

добавить 1/3 стакана холодной воды, чтобы тесто получилось гладким и слегка влажным. Оно должно иметь золотистый цвет. Вылить тесто в подготовленную форму, равномерно распределив его по всей поверхности. Разрезать финики на половинки и разложить их кольцом по всему внешнему кругу теста и посыпать кунжутом. Затем обмакнуть пальцы в растительное масло и чуточку надавить на финики и семена кунжута, чтобы они слегка вошли в тесто.

В большую пароварку (ее диаметр и объем должны быть больше, чем форма, в которой будет выпекаться пирог) налить воду, довести ее до кипения и аккуратно опустить в нее форму с тестом. Закрыть емкость крышкой и готовить пирог при на высокой температуре 35–40 мин. (В процессе выпечки проверять уровень воды и, при необходимости, доливать кипяток.) Готовый пирог должен легко отделяться от стенок формы.

Осторожно вынуть форму из пароварки, обтереть поверхность от воды и оставить остывать при комнатной температуре. На ночь оставить пирог в прохладном месте (но не в холодильнике): это улучшит его вкус. Если пирог плохо отходит от стенок формы, аккуратно провести по его краям острым ножом, перевернуть форму и слегка ударить по ее дну. Разрезать пирог на 4 равные части. Затем каждую разрезать на 2 полоски шириной 5 см каждая. Затем эти полоски разрезать поперек на кусочки толщиной в 1 см. Это типичный способ разрезания китайского пирога.

Приготовление кляра: в небольшой миске взбить 1 яйцо пену. Каждый кусочек пирога опустить во взбитое яйцо. На средней температуре нагреть плоскодонную сковороду диаметром 35 см так, чтобы она была горячей, но не перекалилась. Налить в нее столько растительного масла, чтобы только покрыть дно сковороды. Обжаривать кусочки пирога, небольшими партиями, по 2–3 мин с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета. Подавайте пирог на стол сразу же.

Из пирога диаметром 20 см получается 60–70 кусочков.

Клейкая рисовая мука имеет принципиальное значение: с ней пирог получается более нежным и мягким, чем с любой другой. Но для тех, кто предпочитает более твердую структуру, можно заменить клейкую рисовую муку на обычную рисовую или сладкую рисовую.

Новогодний пирог с яблоками

Для теста:
– 1 яйцо

– 250 г сливочного маргарина
– 1 стакан сахара
– 2,5 стакана муки
– питьевая сода
Для смазывания противня:
– сливочное масло
Для начинки:
– 10 яблок
– 3 ст. ложки муки
Для посыпки:
– 2 ст. ложки сахарной пудры

Приготовление теста: хорошенько перемешать яйца, растопленный маргарин, сахар, муку и соду. Половину теста выложить на смазанный сливочным маслом противень средней величины. В него плотными рядами воткнуть ломтики очищенных яблок. Посыпать их крупкой, приготовленной из второй половины теста, перетертого с 3 ст. ложками муки. Выпекать пирог в умеренно горячей духовке. После выпечки сразу же посыпать его сахарной пудрой.

Греческий новогодний пирог

Для опары:
– 1/2 стакана теплого молока
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 50 г муки
Для теста:
– 540 г муки
– 1/2 ч. ложки соли
– 1/2 ч. ложки сахара
– 1/2 ч. ложки молотой корицы
– 1/2 ч. ложки мускатного ореха
– 3/4 стакана размягченного сливочного масла
– 3 яйца
– 2 стакана теплого молока
Для смазывания пирога:
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 яйцо
Для посыпки:
– 1/2 стакана измельченного миндаля

Приготовление опары: в миске смешать молоко, дрожжи и муку. Накрыть посуду крышкой и поставить в теплое место (примерно на 1 ч).

Приготовление теста: в отдельную миску всыпать муку и

сделать в ней углубление. Положить туда соль, сахар, корицу, мускатный орех, мягкого сливочное масло и яйца; влить молоко. Тщательно перемешать продукты и замесить тесто. Выложить его в миску, смазать сверху растопленным сливочным маслом и поставить в теплое место на 30 мин (чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза).

Разогреть духовку до 180 °С. Поднявшееся тесто переложить в смазанную маслом форму и вложить в него монетку, завернутую в фольгу (или серебряную). Смазать верх теста взбитым яйцом и посыпать миндалем. Выпекать пирог в духовке до золотисто-коричневого цвета (около 40 мин).

Новогодний пирог

Для бисквита:
– 3 яйца
– 300 г сахара
– 600 г муки
– 1 стакан кефира
– 1 ч. ложка соды
– 2 ст. ложки какао
Для крема:
– 150 г сливочного масла
– 1,5 стакана воды
– 1 ст. ложка муки
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка молотого кофе
– 1,5 стакана сахара
Для начинки:
– 4 мандарина
Для украшения:
– тертый шоколад
– измельченные орехи

Приготовление бисквита: смешать при помощи миксера яйца с сахаром. Положить соду и опять все перемешать. Затем добавить кефир и муку, хорошенько вымешать и только в конце всыпать какао. Вымешать тесто так, чтоб все комочки какао разбились. Вылить тесто в форму и поставить в нагретую духовку. Выпекать бисквит при температуре 180 °С в течение 30–35 мин.

Приготовление крема: воду, яйцо, муку и 1/2 стакана сахара смешать тщательно – чтобы все мучные комочки разбились. Добавить 50 г масла и поставить емкость на слабый огонь. Держать на нем крем, помешивая, до загустения. Затем охладить его до температуры 40 °С.

В эту массу вмешать (миксером) оставшиеся масло, сахар, а также кофе.

Приготовление начинки: мандарины почистить и нарезать кружочками. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам по горизонтали и смазать их кремом. Поверх плотно уложить резаные мандарины и снова смазать их кремом. Начинку накрыть второй частью бисквита, смазать кремом верх и бока пирога. Украсить пирог кусочками мандаринов, посыпать тертым шоколадом и орехами.

Новогодний кефирный пирог

Для теста:
– 200 мл кефира
– 2 яйца
– 70 г сахара
– 3 ч. ложки соли
– 100 г маргарина
– 1 ч. ложка соды
– 400 г муки
Для начинки:
– фрукты, ягоды, грибы, мясо, капуста (по своему вкусу)

Приготовление песочного теста: хорошенько перемешать в блендере кефир, яйца, сахар, соль, растопленный маргарин, соду (гашенную кефиром) и муку. Раскатать 2/3 части теста в пласт толщиной в 0,5–0,8 см и уложить в форму для выпекания (лучше круглую).

Приготовление начинки: соответственно выбору.

Выложить начинку на тесто. Сверху, ближе к центру, разложить записки с новогодними желаниями. Обозначить сегменты кусочками соленых огурчиков, маслин (в несладком пироге, фруктов – в сладком), предварительно закрыв пирог оставшейся третью раскатанного теста. Смазать пирог яичным желтком и поставить в духовку. Выпекать его при температуре 200 °С в течение 45–55 мин. Готовый пирог вынуть из духовки и смазать сливочным маслом.

Пирог «новогодний» с сыром бри

– 1 кг готового слоеного теста
Для начинки:
– 600 г сыра бри
– 1/2 стакана грецких орехов (очищенных и поломанных на небольшие кусочки)

– 1/2 стакана фисташек

– 1 стакан клюквы (сухой)

– 1/2 стакана сушеных абрикосов (нарезанных кусочками средней величины)

– 1 веточка розмарина

– 1 ч. ложка меда

– 1 ст. ложка белого вина

Для смазывания:

– 1 яичный желток

– 30 мл молока

Приготовление начинки: смешать грецкие орехи, фисташки, клюкву, мед, розмарин, вино и абрикосы. Дать смеси настояться (в течение 1 ч).

Тесто раскатать в пласт и выложить в разъемную форму, закрыв ее дно и бока. Тесто должно выступать за края формы (плюс полоска для украшения). Из полоски отложенного теста вырезать звездочки (формочкой для печенья). Выложить половину начинки на приготовленное тесто. Сверху положить головку сыра, и на ней разложить оставшуюся начинку. Завернуть края теста, закрыв пирог. Сверху прикрепить звездочки, придавив их пальцем у основания. Переложить пирог на противень, смазанный маслом; смазать его смесью желтка и молока.

Выпекать пирог разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин: пока корочка теста не станет золотистой. Готовый пирог студить. Подавать лакомство холодным.

Новогодние пирожки с пожеланиями

Для теста:

– 500 г муки

– 1 стакан сметаны

– 2 яйца

– 1 ст. ложка сахара

– 2 ст. ложки сливочного масла

– 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

– любые продукты

Приготовление теста: муку высыпать холмиком на стол и сделать в нем углубление. Положить туда сметану, масло, соль и сахар. Замесить тесто, скатать его в шар и убрать в холодильник (на 30–40 мин). Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать стаканом кружки. Каждый смазать взбитым яйцом, положить начинку, в которую завернуть бумажку с пожеланием. Защипить края теста, формируя пирожки в виде полумесяца.

Уложить их на противень и смазать яйцом. Выпекать пирожки в жаркой духовке в течение 15 мин.

Новогодняя баница с фантиками

Для теста:
– 1 кг муки
– вода
– соль
Для начинки:
– 2 стакана сваренного булгура
– 2 стакана раскрошенной брынзы
– соль по вкусу
Для смазывания формы:
– 1 стакан свиного жира

Приготовление теста: из муки, небольшого количества воды и соли замесить тесто. Раскатать из него несколько коржей.

Приготовление начинки: перемешать булгур и раскрошенную брынзу.

Коржи выложить в смазанную свиным жиром форму один за одним. Переслаивать их начинкой и свиным жиром. После того как будет выложена половина коржей, положить в пирог фантики – веточки, обозначающие разные вещи: например, дом, счастье, любовь. После этого продолжить собирать коржи, переслаивая их начинкой и жиром. Последний корж посыпать только жиром – щепоточки свиного смальца разбросать по всей поверхности пирога.

Выпекать баницу в умеренно горячей духовке до готовности.

Булгур – желтенькая крупа наподобие пшенички, но гораздо вкуснее.

«Яблочный венок»

Для теста:
– 250 мл молока
– 25 г дрожжей
– 50 г сахара
– 1/2 ч. ложки соли
– 75 г сливочного масла (или маргарина)
– 1/2 ч. ложки измельченного кардамона (или тертая цедра 1/2 лимона)
– 400–450 г муки
Для начинки:
– 3 ст. ложки растопленного масла

– 75–100 г сахара
– 1 ч. ложка корицы
– 4 ст. ложки рубленых орехов, панировочных сухарей
– (или овсяных хлопьев)
– 500 г яблок
Для смазывания:
– 1 яйцо
Для посыпки:
– сахарная пудра

Приготовление теста: дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара. Добавить приправы, растопленное (или размягченное) масло (или маргарин) и муку. Вымесить тесто и поставить его в теплое место – подниматься. Поднявшееся тесто раскатать в тонкий четырехугольный пласт. Смазать его растопленным маслом, посыпать корицей, смешанной с сахаром, толчеными орехами, панировочными сухарями (или овсяными хлопьями).

В заключение покрыть начинку маленькими кусочками яблок. Тесто свернуть рулетом и защипить края. Рулет поместить на смазанный маслом лист, швом вниз, и придать ему форму венка. Дать пирогу подойти, смазать его яйцом и выпекать в духовке при средней температуре в течение 40–50 мин. Готовый «венок» остудить и посыпать сахарной пудрой.

Датский новогодний венок

Для опары:
– 250 мл молока
– 50 г дрожжей
– 1 ч. ложка сахара
– 200 г муки
Для теста:
– 100 г сахара
– 200 г сливочного масла (или маргарина)
– 2 яйца
– 2 яичных желтка
– 1 ч. ложка корицы
– 1 ч. ложка измельченного кардамона
– 1/2 ч. ложки соли
– 150 г изюма
– 100 г коринки
– 75 г цукатов из апельсиновой цедры
– 75 г цукатов из дыни и груши
– 1/2 стакана рубленого миндаля
– 300–400 г муки

Для смазывания:
– 1 яйцо
Для украшения:
– кристаллический сахар
– рубленые цукты
– миндаль

Приготовление опары: дрожжи развести в теплом молоке (или растереть с 1 ч. ложкой сахара и смешать с теплым молоком). Добавить примерно половину всей муки и поставить опару для брожения.

Приготовление теста: масло (или маргарин) растереть с сахаром. Добавить постепенно яйцо и яичные желтки. Опару соединить со вкусовыми веществами, яично-масляной смесью, мукой и замесить тесто. Положить в него рубленые цукаты, промытый, обсушенный и обвалянный в 1 ст. ложке муки изюм, коринку, а также очищенный и смолотый (или мелко порубленный) миндаль. Поставить тесто в теплое место подниматься.

Когда оно увеличится в объеме вдвое, раскатать его в форме жгутов и сформовать венок. Переложить его на смазанный маслом лист и оставить для расстойки еще на 15–20 мин. Смазать венок яйцом, посыпать сахаром, рублеными цукатами и миндалем. Выпекать пирог в духовке со средним жаром 25–30 мин. Если нет коринки, в тесто можно положить больше изюма.

К именинам

Пирог на именины

Для теста:
– 400 г муки
– 200 г сливочного масла
– 2 яйца
Для прослойки:
– варенье
– немного цукатов
Для смазывания:
– 1 яйцо
– 2 ст. ложки молока

Растопить масло и смешать его с мукой. Затем вбить в массу яйца и замесить тесто. Разделить его на 3 части и раскатать каждую в лепешку величиной с предполагаемый пирог.

Лепешки положить (по очереди!) на смазанный маслом железный лист и выпекать, предварительно смазав их яйцом, смешанным с молоком.

Положить первую готовую лепешку на металлическое блюдо и промазать ее вареньем. Прикрыть его другой лепешкой и тоже смазать вареньем. Накрыть его третьей лепешкой.

Заглазировать верх пирога и поставить его на короткое время в духовку, чтобы подсохла глазурь. Вынуть пирог из духовки и украсить его по своему вкусу: цукатами, конфетами, вареньем, мармеладом и т. д.

Главное – посередине сделать из желе вензель именинника (или именинницы).

Пирог «именинный»

Для теста:
– 250 г майонеза
– 200 г маргарина
– 3 стакана муки
– 1/2 ч. ложки соды
– 1 яйцо
– 1 стакан сахара
Для начинки:
– густой фруктовый джем (или густое варенье)
Для посыпки:

– 1 ст. ложка сахарной пудры

Приготовление песочного теста: взбить яйцо с сахаром, добавить майонез и хорошенько все перемешать. Затем положить муку, соду и размягченный маргарин и тщательно вымесить тесто.

Отделить от него небольшой кусочек (для отделки пирога) и положить его в холодильник.

Тесто выложить в смазанную маслом (или жиром) форму. На нем ровным слоем разложить джем (или густое варенье). Хорошо охлажденный кусочек теста натереть на терке и посыпать стружкой начинку.

Выпекать пирог при температуре 220 °С в течение 20–25 мин.

Верх пирога украсить инициалами именинника из желе, варенья, цукатов и т. п.

Пирог именинный с красной смородиной и йогуртом

Для теста:
– 150 г муки
– 120 г сливочного масла (или маргарина)
– 1/3 стакана сахарного песка
– 2 ст. ложки сметаны
– 50 г молотых (лучше лесных) орехов
Для начинки:
– 40 г кокосовых хлопьев
– 1–2 ст. ложки сахарного песка
– 250 г красной смородины
Для йогуртовой массы:
– 4 сырых яйца
– 1/3 стакана сахарного песка
– 80 г муки
– 500 мл йогурта
– цедра и сок 1/2 лимона
Для оформления поверхности пирога:
– 500 г киви
– 100–150 г прозрачного желе
– 1 стакан белого вина
– сливки, взбитые с ванильным сахаром

Приготовление теста: муку просеять. Смешать ее с молотыми орехами и мелким сахарным песком. Хорошо охлажденное сливочное масло (или маргарин) настрогать ножом в подготовленную муку, добавить сметану и быстро замесить тесто.

Раскатать его в круглый пласт и уложить на дно разъемной формы, оформив руками небольшой бортик (высотой 3–4 см).

Приготовление начинки: слегка обжарить кокосовые хлопья с сахаром. Равномерно распределить получившуюся массу по поверхности теста, а поверх нее уложить слой ягод красной смородины.

Приготовление йогуртовой массы: растереть сырые яичные желтки с сахаром в пышную пену. Вымешивать продукты, понемногу подсыпая свежепросеянную муку, подливая размешанный йогурт и лимонный сок.

Затем добавить в массу лимонную цедру и осторожно ввести хорошо взбитые белки.

Выложить йогуртовую массу поверх начинки и аккуратно разровнять поверхность. Поставить форму с пирогом в хорошо разогретую духовку и выпекать около 40 мин.

Готовый пирог вынуть из духовки и дать ему немного остыть. Затем переложить на блюдо и снять разъемную форму.

По всей поверхности пирога разложить нарезанные кружочками (или дольками) плоды киви. Приготовить прозрачное желе (можно из полуфабриката) с вином, осторожно нанести его поверх фруктов и дать хорошенько застыть.

Оформить поверхность пирога украшениями из сливок, взбитых в густую плотную массу (или шоколадной крошкой).

Старинный пирог с изюмом «к именинам»

Пироги с изюмом в старину выпекались специально к именинам. Делались они закрытыми. В начинку пирога прятали мелкие монетки или фасоль, что символизировало богатство и здоровье именинника. Такой пирог, под сердечные поздравления и добрые пожелания, разламывали над головой именинника, осыпая его изюмом.

Перед именинами разделывались небольшие пироги с изюмом или другими сластями. Эти пироги виновник торжества самолично разносил по родным и знакомым (в первую очередь, конечно же, крестным родителям) с приглашением к именинному столу.

Именинный пирог

Для теста:
– 150 г обезжиренного творога
– 1 пакетик ванильного сахара

– 75 г сахара
– 5 ст. ложек растительного масла
– 5 ст. ложек молока
– 300 г муки
– 1 пакетик разрыхлителя для теста
– мука для посыпки
– жир для формы
– 1 яичный желток
– 2 ст. ложки сахара
Для начинки:
– 750 г вишни
– 1 пакетик ванильного сахара
– 2 ст. ложки вишневого сока
– 50 г сахара
– сок и цедра 1 апельсина
– 2 ст. ложки крахмала

Приготовление теста: смешать творог, ванильный сахар, сахар, молоко, растительное масло и взбить. Вмешать в творожную массу половину количества муки и разрыхлитель.

Замесить тесто, раскатать его в пласт прямоугольной формы.

Приготовление начинки: вынуть косточки из вишни. Ягоды положить в небольшую кастрюльку, залить вишневым и апельсиновым соком. Добавить цедру, обычный сахар, ванильный и варить на слабом огне примерно 10 мин. Загустить начинку крахмалом и охладить.

Выложить вишневую начинку на тесто и скатать его, заворачивая длинную сторону.

Положить вишневый пирог швом вниз в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и защипить концы. Сверху сделать несколько надрезов и смазать взбитым яичным желтком.

Выпекать пирог при температуре 200 °С в течение 40 мин. Готовый пирог вынуть из формы и посыпать сахаром.

Пирог «удивляйтесь, гости!»

Для теста:
– 2 стакана белой фасоли
– 2 стакана сахара
– 10 яиц
– 1 стакан белых молотых сухарей
– 1 щепотка соли
– ванилин
Для крема:
– 1 стакан сметаны

– 1/2 стакана сахара
– 1 ст. ложка рома (или ликера)
– ванилин
Для украшения:
– 5–6 ядер грецких орехов
Для смазывания формы:
– масло

Приготовление крема: сметану взбить с сахаром.

Приготовление теста: фасоль замочить на несколько часов, затем сварить так, чтобы она была уже не твердой, но еще и не мягкой. Воду слить, а фасоль остудить и пропустить через мясорубку.

Аккуратно разбить яйца и отделить желтки от белков. Последние поставить на холод, а желтки растереть с сахаром добела. Положить в желтковую массу молотую фасоль, посолить и хорошо перемешать получившееся тесто.

Форму смазать маслом и положить на дно промасленную бумагу. Духовку нагреть.

Взбить в крепкую пену белки с ванилином и осторожно перемешать их с фасолевым тестом, понемногу всыпая молотые сухари.

Перемешанную осторожными движениями массу вылить в форму и поставить в духовку. Выпекать корж при температуре 200 °С в течение 40–45 мин.

Готовый корж остудить (бумагу со дна аккуратно снять, пока он горячий) и, оченьочень осторожно, разрезать горизонтально на 3 части острым тонким ножом.

Каждую часть сбрызнуть ромом, смазать кремом (оставить немного для украшения) и сложить вместе.

Верх пирога украсить оставленным кремом и половинками ядер грецких орехов и подавать к столу.

Свадебный пирог

Курник свадебный трехслойный

Для теста:
– 3 стакана муки
– 3 ст. ложки сливочного масла
– 2 яйца
– 1 ст. ложка сахара
– 1/3 ч. ложки соли
– 2 ст. ложки сметаны
– 1/2 стакана молока
– соль
Для блинчиков:
– 1/2 стакана муки
– 1 ч. ложка сахара
– 1/2 яйца
– 1/2 стакана молока
– соль
Для первого фарша:
– 1/4 стакана риса
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка сливочного масла
– зелень
– соль
Для второго фарша:
– 450–500 г вареного филе курицы
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 ч. ложка муки
Для третьего фарша:
– 150 г свежих белых грибов
– 1 ст. ложка сливочного масла

Приготовление пресного сдобного теста: в молоке хорошо размешать соль, сахар и половину нормы муки. Затем добавить остальную муку, соду и быстро все вымешать в однородную массу. В конце влить сметану, масло и снова хорошенько размешать.

Из полученного теста раскатать 2 круглые лепешки толщиной 0,5–0,7 см: диаметром 25–30 и 35–40 см.

Приготовление блинчиков: из указанных продуктов замесить жидкое тесто. Напечь из него тонкие блинчики.

Приготовление начинки:

а) *первый фарш:* сварить рассыпчатую рисовую кашу. Добавить в нее вареные почищенные и нарубленные яйца, зелень, масло и соль. Тщательно перемешать продукты;

б) *второй фарш:* куриную мякоть нарезать кусочками. Муку обжарить с маслом и влить в нее немного бульона, в котором варилась курица. Положить в этот соус кусочки курицы и прокипятить их в течение 5–10 мин;

в) *третий фарш:* грибы нарезать кусочками, обжарить на масле и заправить тем же соусом, что и курицу.

Курники

Этот сорт пирогов в сознании многих россиян связывается со свадьбой. Обязательным его компонентом является куриное мясо. В старину его клали в пирог крупными кусками и даже вместе с костями. Как известно, курица является символом плодородия; вероятно, этим и объясняется назначение такого пирога. Форма курника, как правило, куполообразная. Размеры значения не имеют, но обычно этот пирог готовят величиной с шапку-ушанку.

На меньшую лепешку из теста плотно уложить слоями: блинчики – рисовый фарш – блинчики – куриный фарш – блинчики – грибной фарш и т. д. Верхний слой должен быть из рисового фарша.

Начинку укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками.

В большей лепешке из теста сделать 4 радиальных разреза и накрыть ею фарш. Края верхней и нижней лепешек защипить у основания.

На поверхности курника оформить грани по линиям радиальных разрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их на верх пирога. Смазать его яйцом и сделать несколько проколов вилкой.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 °С.

Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)

Для слоеного теста:
– 220 г муки
– 150 г сливочного масла
– 20 г меланжа
– 1 г лимонной кислоты

– 110 мл воды
– соль
Для блинчиков:
– 40 г муки
– 1/4 яйца
– 100 мл молока
– топленое масло
– соль
– сахар
Для фарша:
– 500 г полупотрошеной курицы
– 20 г петушиных гребешков
– 50 г риса
– 140 г свежих белых грибов
– 50 г сливочного масла
– 4 вареных яйца
– 10 г зелени петрушки и укропа
– перец молотый черный
– соль
– меланж для смазки

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить слоеное тесто.

Приготовление фарша:

а) *из курицы* – мякоть вареной курицы нарезать мелкими кусочками и заправить маслом;

б) *из риса* – отварной рассыпчатый рис заправить маслом; добавить 1 вареное рубленое яйцо;

в) *из грибов* – к отваренным и слегка поджаренным грибам добавить нарезанные ломтиками отварные же петушиные гребешки;

г) *из яиц* – вареные яйца мелко порубить и заправить маслом с добавлением зелени.

Приготовление блинчиков: из перечисленных ингредиентов замесить пресное тесто и испечь из него блинчики.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5–0,6 см и вырезать из него 2 круглые лепешки – одну поменьше, другую побольше. На меньшую положить (одним слоем) блинчики; затем, последовательно, фарш из курицы, риса, грибов и яиц.

Каждый слой фарша перекладывать блинчиками. Продукты уложить горкой, покрыть последний слой сначала блинчиками, а затем – большой лепешкой теста. Защипнуть края. Места соединения смазать меланжем.

Поверхность пирога украсить вырезанными из теста фигурками (звездочками, ромбиками и др.) и смазать меланжем.

Выпекать курник в горячей духовке до готовности.

Свадебный курник

– 1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

– белые панировочные сухари

Для рисовой начинки:

– 1 неполный стакан круглозернового риса

– 1–2 луковицы

– 1 ст. ложка растительного масла

– сливочное масло

– соль

Для мясной начинки:

– 1 небольшая курица

– 5 яиц

– зелень петрушки

– соль

Для грибной начинки:

– 200 г свежих очищенных грибов (белых или шампиньонов)

– 2 ст. ложки измельченной зелени укропа

– сливочное масло

– соль

Для смазывания:

– 1 яйцо

– 2 ст. ложки растопленного сливочного масла

– соль

Приготовление рисовой начинки: крупу промыть, залить холодной подсоленной водой и сварить.

Лук почистить, вымыть, мелко нарезать и подрумянить в разогретом масле. Смешать его с рисом, посолить и заправить сливочным маслом.

Приготовление грибной начинки: белые отварить, подсолив по вкусу воду в конце варки. Смешать грибы с рубленым укропом и растопленным маслом.

Приготовление мясной начинки: курицу вымыть и удалить излишки жира. Сварить ее в подсоленной воде (с вымытой петрушкой) до готовности. Затем разделать курицу на куски, удалить кости и кожу.

Яйца сварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарубить.

Выстоявшееся и подошедшее тесто разделить на 2 части (одна побольше, вторая поменьше). Из меньшей части теста раскатать круглый пласт толщиной до 1,5 см и переложить его на

смазанную маслом сковороду так, чтобы он покрыл дно и стенки сковороды.

На середину теста выложить плотной горкой сначала начинку из риса, потом – из грибов. Сверху уложить, ровным слоем, кусочки куриного мяса, пересыпая их измельченными яйцами.

Накрыть начинку большим пластом теста, подтянуть его края к нижнему и защипить их. Пирог должен получиться куполообразным.

Смазать поверхность курника взбитым яйцом (или яичным желтком), взбитым с небольшим количеством соли и посыпать панировочными сухарями. В центре пирога сделать небольшое отверстие для выхода пара.

Поверхность свадебного курника украсить орнаментом или фигурками из оставшегося теста.

Поставить пирог в разогретую до 190–200 °С духовку. Выпекать примерно 1 ч.

Подрумянившийся верх пирога накрыть влажным листом бумаги, чтобы он не пересушился и не подгорел.

Когда начинка закипит (из отверстия в центре пирога начнет выходить пар), а пирог легко сдвинется с места – он готов.

Подавать курник горячим или теплым, можно с куриным бульоном.

Курник из песочного теста

Для теста:
– 200 г маргарина,
– 200 г сметаны,
– 2 яичных желтка,
– 1,5–2 стакана муки,
– 1 ч. ложка разрыхлителя
– 1/2 ч. ложки сахара
– соль на кончике ножа
Для мясной начинки:
– 1/2 курицы
– 2–3 репчатые луковицы
– 1/2 стакана бульона
– соль
– перец
Для рисовой начинки:
– 3/4–1 стакан сухого риса,
– 5–6 яиц
– 1/2 стакана бульона
– 30 г сливочного масла

– соль

Для смазывания пирога:

– 1 яйцо

Приготовление теста: муку просеять и смешать ее с разрыхлителем.

Желтки отделить от белков (они не понадобятся). Добавить в желтки соль, сахар и хорошенько перемешать.

К желткам добавить размягченный маргарин и снова размешать. Затем в маргарин с желтками добавить сметану и еще раз все хорошенько перемешать.

Постепенно ввести в получившуюся муку, замесить тесто и поставить его на 20 мин в холодильник.

Охлажденное тесто разделить на 2 части в соотношении 1:2. Большую часть раскатать в лепешку и выложить ее в форму для выпечки, сформовав из теста тарелочку с бортиками.

Выложить в нее половину риса, поверх разложить половину курицы, затем снова выложить рисовую и куриную начинки.

Оставшуюся, меньшую, часть теста тоже раскатать в лепешку. Накрыть ею пирог и хорошо защипить края теста.

В центре пирога сделать дырочку (для выхода пара) и смазать яичным желтком или яйцом.

Приготовление куриной начинки: курицу положить в кастрюлю и залить холодной водой. Туда же положить очищенные луковицу и морковь (целиком), посолить и сварить курицу до готовности (когда вода закипит, снять пену).

Курицу вынуть из бульона, немного охладить, отделить мясо от костей и мелко нарезать.

Лук почистить, измельчить и обжарить.

Смешать мясо с жареным луком, посолить и поперчить по вкусу. Влить в начинку бульон (постепенно, чтобы она не получилась слишком жидкой).

Приготовление рисовой начинки: яйца сварить и нарезать кубиками. Рис отварить.

Смешать яйца с рисом и, постепенно, влить куриный бульон (начинка не должна быть слишком жидкой). Посолить ее, добавить кусочек сливочного масла и все хорошенько перемешать.

Выпекать пирог при температуре 180–200 ˚С в течение 40–50 мин.

Курник с картошкой

Для теста:

– 1/2 пачки маргарина

– 200 г сметаны
– 3 яйца
– 1/2 ч. ложки соды
– 3 стакана муки
– соль
Для начинки:
– картошка
– куриное мясо

Приготовление теста: соду погасить сметаной. Добавить остальные продукты и замесить крутое тесто.

Поделить его на 2 части, каждую раскатать в пласт. На одну часть теста положить начинку и накрыть ее другой. Края защипить.

Сверху сделать в тесте дырочку, влить туда воду (или бульон).

Выпекать пирог в умеренно горячей духовке до готовности.

Приготовление начинки: картофель и куриное мясо отварить (по отдельности), нарезать кусочками, посолить и поперчить. Соотношение компонентов в начинке – по вкусу.

Курник из слоеного теста

Для теста:
– 2 стакана муки
– 110–120 мл воды
– 1 яйцо
– 200–250 г сливочного масла
– 1/4 ч. ложка соли
– лимонная кислота (или уксус)
Для блинчиков:
– 50 г муки
– 1/2 стакана молока
– 1–2 яйца
– сливочное масло
– соль
– сахар
Для фарша:
– 450 г куриного мяса
– 60 г риса
– 3 яйца
– 150 г свежих белых грибов (или 50 г сухих)
– 50 г сливочного масла
– зелень петрушки (или укроп)
– соль

– сахар

– черный молотый перец

Приготовление блинчиков: из перечисленных ингредиентов замесить пресное тесто. Испечь из нег блинчики.

Приготовление начинки. *Первый фарш:* отварить курицу, мякоть снять и порубить. Чтобы фарш не был сухим, добавить 20 г растопленного сливочного масла и немного бульона.

– Второй фарш: сварить рассыпчатый рис, добавить сваренные, охлажденные и рубленные яйца, мелко нарезанную петрушку и сливочное масло. Все хорошенько перемешать.

– Третий фарш: отварные грибы нарезать соломкой и поджарить их на масле. Добавить мелко нарубленные яйца и зелень.

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить слоеное тесто. Раскатать его в 2 почти одинаковые лепешки толщиной 0,5 см.

На основную лепешку, диаметром около 25 см, уложить блинчики, переслаивая их фаршем из курицы, грибов, риса и яиц. Постараться выкладывать его горкой.

Второй лепешкой из теста («крышкой»), диаметром 35–40 см, закрыть начинку. Края теста защипить и смазать готовый курник яйцом. Поверхность пирога в нескольких местах проколоть и поставить его в духовку при температуре 200 °С.

Простой рецепт курника

Для теста:

– 500 г маргарина

– 1 стакан кефира

– 1 стакан сметаны

– 1 ч. ложка соды

– 1 ч. ложка соли

– 400 г муки

Для начинки:

– 500 г мяса (не обязательно куриного)

– 3 картофелины

– 3 луковицы

– соль

– приправы

Приготовление теста: маргарин потереть на терке на муку. Затем добавить смесь из кефира, сметаны, соли и соды. Перемешать продукты и замесить слегка прилипающее к рукам тесто. Скатать из него шарик и на 30 мин поставить его в холодильник.

Приготовление начинки: мясо отварить, картофель (сырым!) нарезать кубиками, лук почистить и нашинковать. Посолить продукты и приправить.

Разделить тесто на 2 части. Первую раскатать в пласт и положить его на кальку, смазанную маслом. По тесту разложить начинку и накрыть ее второй частью теста.

Верх пирога смазать сырым яйцом и поставить его в горячую духовку.

Готовый курник вынуть и смазать маслом.

Пирог-курник со свежей капустой

– 1–1,2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту

Для начинки:

– 800 г свежей капусты

– 5 луковиц

– 5 вареных яиц

– 100 г сливочного (или 100 мл растительного) масла

– отварное куриное мясо

– немного бульона

– соль

– перец

Приготовление начинки: капусту мелко нарубить, посолить, слегка перетереть руками и дать немного постоять. Затем отжать сок и выложить ее на сковороду (или в сотейник) с хорошо разогретым маслом.

Засыпать капусту почищенным и мелко нарезанным луком и жарить, периодически помешивая, на среднем огне до легкого подрумянивания.

Затем влить немного горячего мясного бульона, по вкусу добавить соль, перец и сахар и дать остыть. После этого добавить в начинку очищенные и измельченные яйца.

Выстоявшееся тесто, оставив немного для украшения, раскатать в 2 не очень тонких одинаковых пласта по величине противня.

Смазать противень растительным маслом и уложить на него первый пласт теста. Разложить на его поверхности приготовленную капусту и хорошо разровнять ее. Поверх капусты разложить нарезанное кусочками отварное куриное мясо.

Закрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть его края к нижнему и защипить их. Пирог должен получиться в форме купола. Смазать его поверхность взбитым яйцом (или яичным желтком), взбитым с небольшим количеством соли, и посыпать

панировочными сухарями. В центре сделать небольшое отверстие (для выхода пара).

Поверхность пирога украсить орнаментом или фигурками из оставшегося теста.

Поставить курник в разогретую до 190–200 °С духовку. Выпекать примерно 1 ч. Подрумянившийся верх пирога накрыть влажным листом бумаги, чтобы он не пересушился и не подгорел. Когда начинка закипит (из отверстия в центре пирога начнет выходить пар), а пирог легко сдвинется с места – он готов.

Подавать курник горячим или теплым, можно с куриным бульоном.

Вместо свежей для начинки можно использовать нашинкованную квашеную капусту.

Простой куриный пирог с грибами

Для теста:
– 250 г муки
– 1 ст. ложка сахара
– 125 г сливочного масла
– 1 взбитое яйцо
– щепотка соли
Для начинки:
– 400 г куриных грудок
– 2 луковицы
– 150 г грибов
– 4 яйца, сваренных вкрутую
– соль
– перец

Приготовление теста: сливочное масло быстро порубить ножом. Добавить сахар, соль, яйцо, 2 ст. ложки холодной воды и быстро смешать продукты с мукой. Скатать тесто в шар и положить его на 1 ч в холодильник.

Приготовление начинки: куриные грудки – нарезанные кусочками и обжаренные до золотистой корочки, луковицы – нарезанные и обжаренные в масле, измельченные грибы, сваренные вкрутую и порубленные яйца перемешать. Соль и перец положить по вкусу.

Края формы для выпечки смазать сливочным маслом. Положить на нее раскатанное в пласт тесто (часть оставить, чтобы закрыть пирог), смочить всю поверхность водой. Выложить подготовленную начинку (она должна заполнить форму примерно на 2/3) и залить соком, оставшимся от жарки грудок.

Закрыть начинку пластом оставшегося теста. Края защипить,

поверхность смазать взбитым яйцом, в центре сделать небольшое отверстие. Поставить пирог в горячую духовку (190 ˚С) на 1,5 ч.

Перед подачей к столу влить в отверстие еще немного сока от жарки.

Пирог куриный с рисом

Для теста:
– 125 г маргарина
– 1/2 стакана сметаны
– 1/2 стакана воды
– 1 ст. ложка сахара
– соль
– сода на кончике ножа
Для начинки:
– 300 г курятины
– 1 горсть риса
– лук
– морковь
– чеснок
– специи
– сливочное масло

Приготовление теста: маргарин порубить с мукой. Добавить остальные компоненты и замесить крутое тесто. Разделить его на 2 части и положить в холодильник.

Приготовление начинки: куриное мясо мелко нарезать, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить.

Все перемешать, добавить специи и чеснок. При необходимости, посолить и поперчить.

В форму выложить одну часть раскатанного теста (оставить края, чтобы их можно было загнуть). Выложить начинку. Чтобы пирог не был сухим, можно добавить сливочного масла (несколько маленьких кусочков).

Закрыть начинку второй частью раскатанного теста. Края защипнуть, в центре вырезать небольшой кружочек.

Выпекать пирог при температуре 200 ˚С до золотистого цвета.

Пирог с курятиной особый

– 1 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 800 г куриного мяса (с потрохами)
– 3 ст. ложки риса

– 2 луковицы
– 3 ст. ложки сливочного масла
– соль и перец по вкусу
Для смазывания:
– 1 яйцо

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить не очень крутое дрожжевое тесто. Разделить его на 2 части и раскатать в пласты толщиной примерно в 0,5 см.

Первый пласт положить на противень, смазанный маслом. На нем разложить начинку и закрыть ее вторым пластом теста. Края прижать или защипить.

Поверхность пирога смазать яйцом (можно украсить ее фигурками из теста). Дать курнику слегка подняться, сделать в нескольких местах проколы и тут же поставить в духовку.

Выпекать пирог при температуре 220–230 ˚С в течение 30 мин.

Рисовый курник

Для теста:
– 2 яйца
– 100 г сливочного масла
– 200 г сметаны
– 3 стакана муки
– соль по вкусу
Для начинки:
– 1 средних размеров курица
– 50 мл сливок
– 1/4 лимона
– 1 стакан риса
– 5 яиц
– пучок зелени
– грибы
– куриный бульон
– мускатный орех
– зелень петрушки

Приготовление теста: вылить в кастрюлю яйца. Добавить масло, сметану, муку, соль и замесить тесто.

Приготовление начинки: сварить курицу. Вынуть ее из бульона и, слегка остудив, нарезать грудку ломтиками. Остальное мясо снять с костей и оставить их довариваться.

Затем отлить 1,25 стакана куриного бульона. Прибавить к нему сливки и мускатный орех. Все это перемешать и уварить так, чтобы осталась половина жидкости. Положить в полученный соус

мелко нарубленную петрушку, несколько капель лимонного сока, куриное мясо и остудить.

Рис вымыть в холодной воде, слить ее, а крупу залить горячей водой. Довести ее до кипения, затем откинуть крупу на решето, промыть холодной водой и опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени.

Сварить рис до мягкости (но не разваривать!) и посолить.

Сваренные вкрутую яйца почистить и нарубить. Поджарить в масле и сметане несколько свежих (или маринованных) белых грибов.

Приготовленное тесто поделить в соотношении 1:3. Меньшую часть оставить на «крышку» курника, а большую раскатать в пласт толщиной 0,5 см, придав ему круглую форму. Затем переложить тесто на противень.

На середину пласта выложить половину риса и разровнять его (края теста оставить чистыми). На рис равномерно выложить половину яиц, потом – половину курицы и грибов; после этого опять опять рис, яйца и курицу с грибами.

Ложкой примять фарш поплотнее и подтянуть вверх края теста, но осторожно, чтобы оно не прорвалось.

На начинку положить «крышку» из оставшегося кусочка раскатанного теста. Защипить края, а в середине оставить отверстие. Украсить верх курника разнообразными фигурками из теста.

В заключение придать пирогу ровную конусообразную форму, смазать яйцом и поставить в горячую духовку.

Когда фарш закипит и курник легко сдвинется с места – он готов.

Курник гречневый

– 400 г дрожжевого теста

Для начинки:

– 1 курица

– 600 г гречневой крупы

– 6 яиц

– 200 г сливочного масла

– 1/2 стакана рубленой зелени петрушки или укропа

Приготовление начинки: курицу отварить в небольшом количестве воды, нарезать небольшими кусочками и отделить мясо от костей.

Крупу перетереть с 1 сырым яйцом, высушить и протереть через решето.

Вскипятить 300 мл воды с 2 ст. ложками масла, всыпать

крупу и немедленно хорошенько размешать, чтобы не было комков. Поварить гречу 5–10 мин, а затем поставить в духовку, чтобы слегка подсохла.

Смешать крупу со сваренными почищенными и нарубленными яйцами и измельченной зеленью. Посолить по вкусу.

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 лепешки. Одну из них уложить на металлическое блюдо лепешку из кислого теста. На нее выложить половину приготовленного фарша, а сверху – нарезанную курицу.

Покрыть мясо остальным фаршем, посыпать рубленой зеленью, а в середину влить стакан бульона, оставшийся от варки курицы. Покрыть начинку второй лепешкой и смазать поверхность пирога яйцом.

Выпекать его в горячей духовке до готовности.

Название пирога – косовик – связано с тем, что он похож на полумесяц.

По старинной традиции, косовики пекли, когда в дом приходили сваты. Поэтому косовики имеют и другое название – свательные пироги. Невеста должна была раскатать из теста первую лепешку – тончайший блин, называемый сканцем. Сваты и жених ей всячески препятствовали, мешали проявить свое искусство, стремились всевозможными уловками испортить изделие.

Косовики

– 2 стакана муки
– 1 яйцо
– по 2 ст. ложки сметаны, сливок или молока
– 1 ст. ложка сахара
– 1 щепотка соль
Для начинки:
– 10 ст. ложек сахара
Для жаренья:
– 2 стакана масло растительное

Замесить достаточно крутое тесто, скатать его в колобок, дать расстояться 20 мин, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

Затем раскатать тесто в жгут, разделить на 18–20 равных кусков, из которых сделать лепешки, присыпать их мукой и сложить в стопку.

Каждую лепешку раскатать так тонко, как только возможно, половину теста посыпать сахаром, накрыть другой половиной, защипнуть полукруг, обжарить в масле.

В качестве начинок для косовиков можно использовать сваренную на молоке рассыпчатую пшенную кашу, вязкую рисовую кашу с вареным яйцом, кашицу из толокна со сметаной, а также капусту, грибы, мясо.

Пасхальные пироги и пирожки

Пасхальный пирог с кунжутом

– 60 г дрожжей
– 120 мл молока
– 100 г сахара
– 1 кг муки
– соль
– натертая цедра 1 апельсина
– 1 стакан теплой воды
– 200 г кунжутного семени
– 5 вареных и окрашенных ярко-красной краской яиц
– желток 1 яйца
– растительное масло
– кунжутное семя для противня

Развести дрожжи с молоком и сахаром и дать подойти 10 мин. Добавить 125 г муки, размешать, поставить в теплое место и дать подойти до следующего дня.

Смешать опару с оставшейся мукой, добавить соль, цедру, воду и месить полчаса. Из двух третей теста сформировать длинный гладкий батон толщиной пять сантиметров. Противень смазать маслом и посыпать семенем кунжута. Уложить тесто на противень. Из остального теста скатать два тонких валика такой же длины, как батон на противне. Обвалять в кунжутном семени валики и уложить их вокруг батона, прижимая, чтобы тесто скрепилось. Яйца наклонно вложить в тесто, смазать батон яичным желтком и посыпать кунжутом.

Дать пирогу подойти 3 ч в теплом месте. Выпекать в духовке около 1 ч при температуре 200 ˚С.

Слоеный пирог с курицей

– 8 куриных бедрышек
– 2 сладких перца
– 45 г топленого масла
– 1/3 стакана молока
– 1 луковица
– 3 ст. ложки крахмала
– 1 большой или 2 маленьких авокадо
– 1 лимон
– соль

– свежемолотый перец
– готовое слоеное тесто

С куриных бедрышек снять кожицу, вынуть косточки. Луковицу мелко нарезать. Растопить масло на сковороде и спассеровать на нем лук. Добавить куски курицы и жарить 5 мин до тех пор, пока мясо не утратит розовый цвет.

Нарезать кубиками болгарский перец, добавить в сковороду с курицей. Смешать крахмал с молоком, добавить соль и черный перец, смесь влить в сковороду.

Авокадо нарезать на довольно крупные куски, сбрызнуть их лимонным соком. Смешать с содержимым сковороды и снять ее с огня.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее половину слоеного теста. Вынуть из сковороды курино-авокадную смесь, лишнюю жидкость слить и разложить на тесте. Накрыть оставшимся тестом и защипить края. Смазать пирог растопленным маслом и поставить в духовку, разогретую до 200 ˚С.

Выпекать 20 мин до тех пор, пока на пироге не образуется хрустящая корочка.

Пасхальный пирог

– 1 кг муки
– 50 г свежих дрожжей
– 250 г сахара
– 80 г сливочного масла или маргарина
– 80 г топленого сала
– тертая цедра 1 лимона
– тертая цедра 1 апельсина
– 1 пакетик ванилина
– 1 ст. ложка бренди
– 1 ст. ложка вишневого ликера
– 10 яичных желтков
– 5 яичных белков
– 1,5 стакана молока
– 1 яичный желток для смазывания
– соль

Развести дрожжи в 1 стакане теплого молока и дать дрожжам вспениться. Взбить яичные желтки, сахар, растопленные масло и сало, добавить бренди и ликер, ванилин, лимонную и апельсиновую цедру.

Взбить яичные белки, добавить к дрожжам вместе с оставшимся молоком и аккуратно перемешать, понемногу

подсыпать муку и добавить желтковую смесь. Вымесить довольно мягкое тесто. Положить тесто на деревянную, присыпанную мукой дощечку, накрыть чем-нибудь теплым и дать подняться в 1,5–2 раза. Разделить тесто на 3 части и сформовать 3 круглых пирога, уложить их на противни, накрыть и дать подойти в теплом месте еще 1 ч.

Смазать верх пирогов взбитым желтком и выпекать при температуре 170 ˚С около 30 мин, затем снизить температуру до 150 ˚С и продолжать выпекать еще 30–60 мин в зависимости от величины пирогов.

Пасхальный греческий пирог

– 1 кг муки
– 120 мл молока
– 250 мл теплой воды
– 60 г дрожжей
– 100 г сахара
– тертая цедра 1 апельсина
– 200 г кунжутного семени
– 5 яиц
– 1 яичный желток
– пищевой краситель
– растительное масло
– кунжутное масло
– соль

Дрожжи соединить с сахаром, развести чуть теплым молоком, поставить в теплое место и дать подойти в течение 10 мин. Затем всыпать 125 г муки, тщательно перемешать, поставить в теплое место и оставить до следующего дня. В готовую опару всыпать оставшуюся муку, слегка посолить, влить воду, добавить цедру. Вымешивать в течение получаса.

Яйца отварить вкрутую с ярко-красным пищевым красителем. Тесто разделить на три части. Из двух третей сформовать длинный батон толщиной около 5 см. Противень смазать смесью растительного и кунжутного масла, посыпать семенами кунжута. Батон выложить на противень. Оставшееся тесто разделить пополам, сформовать тонкие валики, по длине равные батону, обвалять их в кунжутном семени, уложить вплотную к батону так, чтобы тесто слиплось. Яйца положить на тесто, прижать. Батон смазать взбитым желтком, посыпать кунжутом.

Заготовку поставить в теплое место для расстойки на 3 ч.

Выпекать при температуре до 170 ˚С в течении 1 ч.

Пирог с маком

Для теста:
– 20 г дрожжей
– 85 мл молока
– 200 г муки
– 50 г сахара
– 50 г сливочного масла
– 1 щепотка соли
Для маковой массы:
– 125 мл молока
– 30 г сливочного масла
– 30 г манной крупы
– 125 г мака
– 75 г сахара
– 2 ст. ложки рома
Для творожной массы:
– 2 желтка
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 50 г сахара
– 1 щепотка ванилина
– 2 ст. ложки молока
– 300 г творога
– 2 ч. ложки крахмала
– сок и тертая цедра 1 лимона
– 6 яблок

Из указанных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто.

Для маковой массы сварить манную кашу и подмешать мак, сахар и ром. Из перечисленных ингредиентов приготовить творожную массу.

Из теста выложить в смазанной жиром разъемной форме основание и оставить на 15 мин. Яблоки, удалив сердцевину, надрезать и сбрызнуть лимонным соком. Творожную и маковую массы, чередуя, распределить на тесте.

В начинку вдавить яблоки. Выпекать 45 мин при 180 °С.

Пирог с сыром и рыбой

– 800 г филе морской рыбы
– 200 г готового слоеного теста
– 200 г твердого сыра
– 1 головка репчатого лука
– 1 ч. ложка крахмала
– 2 ст. ложки оливкового масла

– 1 ст. ложка сока лимона
– соль
– перец
– имбирь

Рыбное филе нарезать кусочками, посыпать имбирем, посолить, поперчить. Лук измельчить и пассеровать в масле (1 ст. ложка) 3 мин. Перемешать с рыбой, полить соком лимона и оставить на 20 мин. Тесто раскатать тонким слоем и выложить в огнеупорную форму, смазанную маслом. Важно, чтобы тесто покрывало и бортики формы.

Сверху положить рыбу, посыпать крахмалом и натереть сыр в виде шапки. При желании оставить маленький кусочек теста, вырезать из него фигурки, например елочку или звезду, и выложить их поверх сырной шапки.

Поставить в духовку (180 °С) и запекать 30 мин.

Воздушный пирог из сметаны

– 2 стакана сметаны
– 1/2 стакана сахара
– 6 яиц
– 2 ст. ложки муки
– ванилин
– цедра

Взбить густую сметану, прибавить в нее понемногу, все время растирая, желтки, муку, сахар, ванилин и натертую цедру от половины лимона. Смешать с крепко взбитыми белками, уложить в смазанную маслом форму или на блюдо горкой и поставить в печь на 45 мин.

Можно положить вниз слой сваренных в сиропе фруктов, покрыть их приготовленной массой и запечь.

Валлийский куриный пирог

– 800 г куриного филе
– 1 морковь
– 1/2 головки репчатого лука
– 1 стебель сельдерея
– 100 г зелени укропа
– 200 г сливочного масла
– 100 г копченого бекона
– 1,5 стакана муки
– 2 стебля лука-порея
– соль

– черный перец
– 1 яйцо

Репчатый лук, морковь почистить, сельдерей вымыть и нарезать кружочками. Куриное филе вымыть, положить в эмалированную кастрюлю вместе с луком, морковью и сельдереем, залить кипятком (1 л) и варить на медленном огне 1 ч, затем снять с плиты. Бекон мелко нарезать, растопить в чугунной сковороде масло и обжарить на нем бекон и лук-порей (10 мин), постоянно помешивая. Всыпать муку (2 ст. ложки), жарить еще 2 мин, затем влить 3 стакана процеженного бульона. Довести соус до кипения, постоянно помешивая. Посолить, поперчить, добавить измельченный укроп. Куриное филе мелко нарезать, смешать с мучным соусом, затем перелить смесь в тефлоновую форму и остудить.

Растопить оставшееся масло на водяной бане, вылить в миску, добавить желток, муку и тщательно размешать, не оставляя комочков. Затем добавить в тесто воду (3/4 стакана) и вымесить. Смочить края формы водой, раскатать тесто и накрыть им форму с начинкой.

Смазать сверху взбитым белком и выпекать 30 мин в горячей духовке (220 ˚С), затем снизить температуру до 180 ˚С и готовить еще 10 мин.

Пирог-тыквенник слоеный

– 1 кг очищенной тыквы
– 100 г сливочного масла
– 150 г сахара
– 200 г изюма
– 120 г маргарина
– 1 л молока
– 5 яиц
– 1/2 стакана сливок
– 100 г сахарной пудры
– грецкие орехи

Замесить не очень крутое тесто из стакана молока, 2 яиц, соли и муки (сколько возьмет жидкость). Разделить тесто на 7 равных кусочков, раскатать круглые лепешки толщиной 0,5 см и выпечь их в слабо нагретой духовке.

Очищенную сырую тыкву натереть на терке и добавить в нее половину нормы сахара и сливочного масла. Потушить тыкву на слабом огне, добавляя понемногу 1,5 стакана молока.

В почти готовую тыкву добавить изюм, предварительно распаренный в горячем чае. Массу остудить, добавить растертые с

сахаром и молоком желтки оставшихся по рецептуре яиц и соединить их с тыквенной массой.

Осторожно ввести взбитые в крутую пену белки яиц, чтобы начинка получилась средней густоты.

Каждый пласт теста смазать растопленным маргарином, положить начинку и разровнять ее по всей поверхности. Подготовить таким образом все пласты теста, укладывая их друг на друга.

Верхний пласт теста (без начинки) в нескольких местах проколоть вилкой и взбрызнуть сливками.

Выпечь слоеный пирог в хорошо разогретой духовке.

Подать готовый пирог теплым, обильно обсыпав сахарной пудрой и поджаренными, нарубленными ядрами грецких орехов.

Пирог из «всплывающего» теста

– 4 стакана пшеничной муки
– 1 стакан молока
– 200 г маргарина
– 3 яйца
– 30–40 г дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
– соль
Для начинки:
– 500 г свежей белокочанной капусты
– 300–400 г мяса (мякоти)
– 2–3 средние луковицы
– 2–3 ст. ложки растительного масла
– 2–3 ст. ложки топленого животного жира
– черный молотый перец
– соль

Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплое молоко и разболтанные яйца. Смесь вылить в миску с мукой, размешанной с солью. Сюда же сразу влить растопленный и немного охлажденный маргарин, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить на 5–10 мин в теплое место. В большую посуду налить теплую воду (температура воды должна быть немного выше комнатной), положить в нее тесто, скатанное в шар, и оставить его в воде до тех пор, пока оно не всплывет. Всплывшее (а значит, подошедшее) тесто вынуть из воды и дать ей стечь. Положить тесто обратно в миску, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 20 мин.

Для начинки мелко нашинкованную капусту отваривать 5 мин в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Лук

мелко нарезать и поджарить на растительном масле, смешать с капустой, посолить, добавить перец.

Мясо пропустить через мясорубку, немного обжарить в раскаленном жире, потушить под крышкой 10–15 мин, слить образовавшийся сок и остудить, затем смешать с капустой и луком.

Расстоявшееся тесто разделить на 2 части. Один кусок разложить ровным слоем на смазанном маслом листе, выложить начинку, разровнять ее.

Края теста загнуть на начинку, затем накрыть ее другим куском теста. Края пирога тщательно защипать, сверху проколоть в нескольких местах вилкой для выхода пара.

Выпекать в горячей духовке на немного большем, чем средний, огне 30–40 мин.

Пасхальный картофельный пирог с рыбой

– 500 г филе трески или хека
– 1 кг картофеля
– 2 ст. ложки муки
– 600 мл молока
– 4 ст. ложки сливочного масла
– 100 г тертого сыра
– 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
– панировочные сухари
– молотая паприка
– соль

Рыбу вымыть, обсушить, выложить в жаропрочную форму, залить молоком, посолить и поперчить по вкусу. Готовить в духовке, нагретой до 190 °С, в течение 15 мин. Слегка остудить.

Рыбу разобрать на маленькие кусочки. Молоко процедить. Картофель очистить, вымыть, отварить до готовности в подсоленной воде, размять, добавить немного молока и половину сливочного масла, приготовить не очень густое пюре.

Оставшееся масло растопить, обжарить в нем муку в течение 2–3 мин, непрерывно помешивая. Продолжая помешивать, влить топкой струйкой столько молока, чтобы при варке в течение 3–4 мин получился густой белый соус. Всыпать в него петрушку и сыр, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Форму для запекания смазать маслом, присыпать сухарями. Выложить рыбу, разровнять. Влить соус, разровнять.

Затем положить пюре, разровнять, слегка поперчить. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 25 мин, до образования золотистой корочки.

Пасхальный творожный пирог с изюмом

– 115 г пшеничной муки
– 50 г сливочного масла
– 1 ст. ложка сахара
– 25 г миндаля, мелко нарезанного
– 2 ст. ложки холодной воды
– 1 ст. ложка сахарной пудры
Для начинки:
– 115 г сливочного масла
– 150 г сахара
– 1 ч. ложка ванильной эссенции
– 3 яйца, взбить
– 25 г простой муки, просеянной
– 400 г творога
– тертая цедра и сок 2 лимонов
– 65 г изюма

Просеять муку в миску. Втереть масло, растирать, пока не образуются крошки. Добавить сахар и миндаль. Влить воду и замесить тесто. Замешивать на поверхности, посыпанной мукой, несколько секунд. Завернуть в пленку и охлаждать 30 мин.

Разогреть духовку до 200 ˚С. Раскатать тесто на поверхности, посыпанной мукой, в круг диаметром 25 см, проложить тестом невысокую круглую разъемную форму диаметром 20 см. Подрезать края острым ножом.

Проколоть тесто вилкой, накрыть смазанной маслом фольгой и запекать 6 мин. Достать фольгу и запекать еще 6 мин. Дать остыть и снизить температуру до 150 ˚С.

Для начинки взбить масло, сахар, ванильную эссенцию. Добавить 1 яйцо, затем добавить муку. Взбить творог до мягкости, затем постепенно добавить яйца. Добавить в смесь с маслом. Добавить лимонную цедру, сок и изюм.

Перелить начинку в подготовленную форму. Запекать 1,5 ч, пока начинка не загустеет. Выключить духовку, открыть дверцу и дать остыть перед тем, как доставать пирог. Посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный ореховый пирог

– 9 яиц (отделить желтки от белков)
– 1 1/2 стакана сахара
– 1/3 стакана апельсинового сока
– цедра 1/2 апельсина
– 1/2 стакана муки

– 1/3 стакана крахмала

– 3/4 стакана тертых орехов

Взбить яичные желтки. Добавить сахар и продолжать взбивать до воздушной консистенции. Добавить апельсиновый сок и цедру. Просеять муку и крахмал четыре раза. Постепенно влить в яичную массу.

Взбить белки до загустения. Осторожно смешать полученную ранее массу со взбитыми белками. Добавить орехи.

Выпекать в течение 1 ч при температуре 180 °С.

Творожный пирог из гента

– 250 г муки высшего сорта

– 20 г дрожжей

– 200 мл теплого молока

– 1 ст. ложка сахара

– соль

– 50 г сливочного масла

– 1 яйцо

– 5 ст. ложек яблочного повидла

– 2 яйца

– 50 г печенья

– 250 г свежего творога

– 75 г сахара

– 1 пакетик ванильного сахара

– 4 ст. ложки молотого миндаля

– немного рома

Муку просеять в миску и сделать посредине лунку. Раскрошить в нее дрожжи, смешать с небольшим количеством муки, молока и сахара и дать 15–20 мин подойти. Потом муку, закваску, соль, растопленное масло и яйцо перемешать, замесить тесто и оставить на 60 мин подходить.

Подошедшее тесто раскатать очень тонко и выложить им форму диаметром 24 см. Сделать из теста и небольшой бортик. Намазать тесто яблочным повидлом.

Яичные белки отделить от желтков, белки взбить в тугую пену.

Печенье растолочь скалкой.

Творог смешать с желтками, сахаром, ванильным сахаром, миндалем, толченым печеньем и ромом и подмешать в него взбитые белки. Творожную начинку выложить на тесто поверх повидла.

Выпекать пирог 55–60 мин.

Датский пирог с пряностями

– 3 яйца
– 350 г сахара
– 100 г сливочного масла
– 50 г изюма
– 25 г орехов (миндаль или грецкие)
– 50 г цукатов
– 2 стакана муки
– 1 стакан кефира
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– 1 ч. ложка корицы
– 1 ч. ложка гвоздики
– 1/2 ч. ложки имбиря
– 1 ч. ложка кардамона

Взбить яйца с сахаром и размягченным сливочным маслом. Добавить муку, смешанную с пекарским порошком, пряностями, изюмом и орехами. Все взбить, последним в тесто добавить кефир. Вылить тесто в прямоугольную высокую форму на 1 л. Выпекать 1 ч 15 мин при 175 ˚С.

Пасхальный пирог из ломбардии

– 500 г муки
– 30 г дрожжей
– 1/4 ст. ложки теплого молока
– 2 яйца
– 70 г сахара
– 1/2 ч. ложки соли
– по щепотке тертого мускатного ореха и молотого душистого перца
– натертая цедра 1/2 лимона
– 120 г размягченного масла
– 50 г мелко нарезанных цукатов из лимонной корки
– 1 желток
– масло для смазывания формы

Форму для торта смазать маслом. Муку просеять в миску и сделать лунку. Раскрошить туда дрожжи и замесить опару с небольшим количеством сахара, молока и муки.

Накрыть чистым полотенцем и поставить на 15 мин подходить. Добавить размягченное масло, мускатный орех, душистый перец и лимонные цукаты. Замесить дрожжевое тесто. Накрыть и поставить на 30 мин подходить.

На посыпанной доске из подошедшего теста сделать 4

одинаковых куличика, которые уложить в форму диаметром 26 см вплотную к друг другу.

Дать 15 мин еще раз подойти. Духовку разогреть до 190 °С. Смазать куличики взболтанным желтком и поставить на 30–40 мин в духовку печься.

Выпеченный пирог остудить и подать на стол с маслом.

Пасхальный пирог из кампании

– 300 г муки
– 200 г масла
– 100 г сахара
– 1 желток
– 200 г сваренного в молоке риса
– 1 ст. ложка молока
– 175 г сахара
– 2 ст. ложки масла
– 4 яйца
– 125 г творога
– 75 г рубленых цукатов из лимонных корок
– 1/4 ч. ложки молотой корицы
– по 1 ч. ложке натертой цедры от лимона и апельсина
– 2 ст. ложки сахарной пудры
– немного молотой корицы

Из просеянной муки, масла, сахара и желтка замесить песочное тесто, накрыть его и поместить на 2 ч в холодильник. Промыть рис и дать стечь воде.

Молоко с сахаром и маслом довести до кипения, высыпать рис, в течение 15 мин разварить и снять с плиты. Творог смешать с яйцами, лимонными цукатами, лимонной и апельсиновой цедрой, положить в рис и перемешать. Духовку разогреть до температуры 200 °С.

Две трети теста раскатать в пласт, выложить дно и стенки формы диаметром 26 см и наполнить творожно-рисовой массой. Остальное тесто раскатать, тесторезкой разрезать на полоски и сверху украсить торт решеткой.

Выпекать 50 мин на самом нижнем уровне духовки.

Остывший торт посыпать сахарной пудрой в смеси с корицей.

Итальянский пасхальный пирог со шпинатом

Для теста:
– 500 г муки
– 2–3 ст. ложки оливкового масла

– 250 мл воды
– соль
Для начинки:
– 1 кг шпината
– 80 г тертого сыра пармезан
– 500 г сыра рикотта
– 8 яиц
– 50 г сливочного масла
– 100 мл молока
– 1 черствая булочка без корок
– 1–2 ч. ложки майорана
– черный молотый перец
– соль
Для раскатывания теста и для формы:
– мука
– оливковое масло

Муку просеять, влить оливковое масло и воду, посолить по вкусу. Вымешивать, пока тесто не станет эластичным. Разделить его на 12 частей, сформовать из них шарики, накрыть полотенцем, дать расстояться в течение 1 ч.

Приготовить начинку. Шпинат потушить в небольшом количестве подсоленной воды. Воду слить, шпинат остудить, мелко нарезать, перемешать с майораном, посолить и поперчить по вкусу. Булочку размочить в молоке, отжать, добавить 2 яйца и 2–3 ст. ложки пармезана, перемешать. Получившуюся смесь соединить со шпинатом, добавить рикотту. При необходимости посолить и поперчить.

Один шарик теста раскатать как можно тоньше на доске, присыпанной мукой, затем аккуратно растянуть руками.

Получившуюся лепешку положить в смазанную маслом форму диаметром около 26 см так, чтобы лепешка получилась чуть выше бортов. Смазать лепешку маслом. Затем раскатать и положить сверху вторую лепешку, смазать ее маслом. Повторять, пока в форме не окажутся шесть лепешек. Верхнюю не нужно смазывать. На нее положить начинку, разровнять, полить оливковым маслом. С помощью ложки сделать в начинке шесть углублений. В каждое углубление положить по кусочку сливочного масла и аккуратно влить по одному сырому яйцу. Яйца посолить и поперчить по вкусу, посыпать оставшимся пармезаном.

Оставшиеся шарики из теста так же раскатать и выложить на начинку, промазывая каждую лепешку оливковым маслом, кроме последней. Края лепешек загнуть внутрь формы и защипать.

После этого смазать пирог маслом, с помощью деревянной

зубочистки сделать в поверхности несколько дырочек. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, около 75 мин.

Готовый пирог можно подавать и теплым, и холодным. Сыр рикотта можно заменить мягким творогом.

Пирог из слоеного теста с ветчиной

– 270 г готового слоеного теста
– 2 пучка зеленого лука
– 175 г ветчины
– 5 яиц
– 500 мл молока
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 75 г тертого сыра гауда
– соль
– перец
– мускат

Тесто достать из холодильника и оставить на 5–10 мин. Лук почистить, помыть и мелко нарезать. Ветчину нарезать соломкой. Смешать яйца, молоко, соль, перец и мускат.

Тесто выложить в форму (диаметром 24 см). Посыпать панировочными сухарями.

Сверху выложить лук и ветчину. Наверх вылить яичную массу и посыпать сыром.

Выпекать в предварительно разогретой духовке (200 °С) 45–50 мин. Подать теплым.

Казатьелло

– 20 г мокрых дрожжей
– 1 ч. ложка соли
– 1 ч. ложка сахара
– 500 г муки
– 30 г сливочного масла
– 100 г копченой колбасы ломтиками
– 30 г тертого пармезана
– 4 яйца
– соль
– перец

Растереть дрожжи в 300 мл теплой воды с сахаром, затем добавить просеянную муку (450 г) с солью. Замесить тесто, хорошенько его, вымесив до эластичной однородной массы. Скатать в шар, поместить в большую миску. На поверхность теста выложить масло, нарезанное кубиками, посыпать мукой и

покрыть пленкой. Оставить подниматься на 2 ч, затем вымесить еще раз, вместе с маслом. Раскатать тесто в большой прямоугольник, оставив немного для украшения. Выложить на него колбасу и сыр, нарезанные на кусочки, поперчить и посыпать пармезаном. Скатать в рулет, затем – в кольцо, хорошенько залепив края.

Переложить на противень, покрытый пекарской бумагой, прикрыть кухонным полотенцем и оставить еще на 1 ч.

После этого вдавить в тесто яйца, сверху прикрепить несколько полосок из остатков теста и поставить в холодную духовку.

Поднять температуру до 240 °С и выпекать, пока казатьелло не станет золотисто-коричневым. После этого убавить температуру до 170 °С и выпекать еще 30 мин. Подавать холодным.

Сицилийский пасхальный пирог

Для теста:
– 3 яйца
– 400 г муки
– 350 г сахара
– 100 г маргарина
– 1 пакетик сухих дрожжей
Для начинки:
– 400 грикотты
– 100 г цукатов кубиками
– 100 г рубленого черного шоколада
– 100 г персикового варенья
– немного корицы
Для украшения:
– 100 г очищенного миндаля
– 50 г сахарной пудры для обсыпки

Замесить тесто, разделить его на две неравные части, раскатать обе. Большей выстелить смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и заполнить приготовленной начинкой (смешать все указанные ингредиенты).

Покрыть миндальными ядрами, плотно уложить друг к другу на середине пирога.

Поставить в разогретую до 250 °С духовку, температуру сразу убавить до 200 °С, выпекать в течение 30 мин.

Подавать охлажденным, посыпанным сахарной пудрой.

Ривьерский пасхальный пирог

– 450 г пшеничной муки

– 2 слегка взбитых яйца

– 225 г нарезанного маленькими кубиками сливочного масла

– 3 ст. ложки оливкового масла

Для начинки:

– 3 ст. ложки оливкового масла (плюс еще немного, если понадобится)

– 1 мелко нарезанная луковица

– 1 мелко нарезанный зубчик чеснока

– 400 г промытого шпината

– 400 г консервированных артишоков в рассоле (обсушить и разрезать пополам)

– 6 варенных яиц

Приготовить тесто, перетерев пальцами муку и масло, пока не получится однородная мелкая крошка. Смешать яйца, оливковое масло и 1/2 ч. ложки соли с мукой – если тесто слишком крошится, добавить 1 ст. ложка теплой воды. Завернуть его в пленку и охлаждать как минимум 1 ч, а лучше оставить на ночь.

Для приготовления начинки нагреть 1 ст. ложку оливкового масла в большой сковороде или воке, добавить лук и обжарить его на медленном огне 4–5 мин, до золотистого цвета. Добавить чеснок и готовить еще 2 мин. Переложить смесь в большую миску.

В той же сковороде нагреть еще 1 ст. ложку масла и обжарить шпинат порциями, по 3–4 мин, пока он не завянет, перекладывая каждую порцию в дуршлаг, чтобы шпинат стек (после первой порции, возможно, придется добавить еще немного масла в сковороду).

Когда весь шпинат обжарен, нагреть еще 1 ст. ложки масла в сковороде и обжарить артишоки в течение 3–4 мин, пока они не начнут покрываться коричневой корочкой. Переложить артишоки и обсушенный шпинат в миску к луку и чесноку и перемешать и приправить. Накрыть крышкой и дать полностью остыть.

Положить яйца в кипящую воду и варить 6 мин. Промыть под холодной водой и аккуратно очистить от скорлупы, разбивая с конца, чтобы они лучше очистились.

Разогреть духовку до 190 °С. Разделить тесто на 2 части, один кусок больше, чем другой. Раскатать в круги диаметром 35 см и 30 см и подравнять края.

Смазать маслом невысокую разъемную форму диаметром 25 см и проложить дно кругом из теста большего размера так, чтобы края поднимались над стенками формы. Наполнить форму начинкой. Достать яйца из воды и слегка обсушить. Разрезать пополам и положить их срезом вверх в начинку. Смазать края

теста оливковым маслом и накрыть оставшимся кругом теста, как крышкой, защипывая края. Украсить листиками из теста, и смазать оливковым маслом.

Запекать пирог 30–35 мин. Дать остыть пирогу до комнатной температуры и подавать.

Пасхальные кипрские пирожки

Для теста:
– 1/2 ч. ложки мастичных фисташек
– 450 г пшеничной муки
– 20 г пекарского порошка
– 25 г сливочного масла, нарезанного кубиками
– 50 г сахара
– 1 яйцо, взбить
– 200 мл теплого молока
– 1 ст. ложки подсолнечного масла
Для начинки:
– 250 г тертого сыра чеддер
– 200 г тертого сыра су лгу ни
– 2 ст. ложки порезанной мяты или 1 ч. ложка сушеной мяты
– 85 г изюма
– 2 ст. ложки пшеничной муки
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– 1/2 ч. ложки молотой корицы
– 1/4 ч. ложки мастичных фисташек, раздробленных с 1/2 ч. ложки муки
– 3 взбитых яйца
Для украшения:
– 1 взбитое яйцо
– 100 г кунжутных семечек

Приготовление теста: смешать фисташки с 1 ч. ложкой муки в ступке, растолочь пестиком. Просеять в миску муку, пекарский порошок и соль. Втереть кубики масла, затем добавить сахар, яйцо и молоко. Замесить руками мягкое тесто. Если оно прилипает, добавьте подсолнечного масла и снова замесите. Оставить на 30 мин.

Проложить два противня пергаментом. Перемешать все для начинки. Разделить тесто на четыре части. Раскатать каждую до толщины 5 мм, порезать на 10 см кружочки.

Положить по 1 ст. ложке начинки в каждый кружочек и закрепить пирожок так, чтобы получился треугольник и начинка была видна сверху. Повторить с остальным тестом.

Смазать яйцом и посыпать кунжутом. Запекать 20–25 мин.

Подавать теплыми.

Флаунэс (кипрская выпечка)

Для теста:
– 1 кг муки грубого помола
– 2 пакетика дрожжей
– 1/2 ч. ложки соли
– 1 ст. масла
– 1 ч. ложка мастихи
– 2 яйца
– 3 стакана теплого молока или воды
– сизами
Для начинки:
– 750 г твердого сыра
– 250 г брынзы
– 100 г опары
– 4 яйца
– 6 желтков
– 1 ч. ложка мастиха
– 1 ч. ложка махлепи
– 1/2 стакана свежей нарезанной мяты
– 1/2 стакана симигдали (или манки)
– 1/2 стакана изюма

Дрожжи развести 2 стаканами теплого молока и добавить муку. Размешать до консистенции густой сметаны и поставить в теплое место, чтобы подошло. Сыр натереть на мелкой терке. Добавить яйца, желтки, мастиху, махлепи, симигдали, мяту и опару. Все хорошо вымесить и поставить в тепло.

Муку растереть с маслом, добавить опару, соль, остальное молоко и замесить тесто. Поставить в тепло. Тесто должно подойти 3 раза. Затем разделить тесто на части. Расскатать на квадратики. Одну сторону обвалять в сизами. Положить стороной с сизами на стол. На середину ложкой положить горкой начинку. Края теста завернуть к середине конвертиком, оставляя верхушку.

Смазать сверху взбитым яйцом и выпекать 40 мин.

Кулич царский

– 54 г дрожжей
– 3 стакана сливок
– 1,2 кг пшеничной муки
– 200 г сливочного масла
– 200 г сахарного песка

– 15 желтков
– 10 зерен толченого кардамона
– 1 толченый мускатный орех
– 50 г нашинкованного миндаля
– 100 г цукатов
– 100 г изюма
– толченые сухари

Развести дрожжи в 1 стакане сливок и поставить на них густую опару на 600 г пшеничной муки.

Когда опара поднимется, ввести в нее растертые со сливочным маслом и сахарным песком яичные желтки, добавить еще 600 г муки, 2 стакана сливок, толченый кардамон, толченый мускатный орех, шинкованный миндаль, мелко нарезанные цукаты и промытый, осушенный изюм. Хорошо взбить тесто и оставить подниматься на 1,5–2 ч. Потом снова вымесить тесто, положить в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями высокую форму.

Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку с несильным жаром.

Куличи из такого сдобного теста лучше выпекать в небольших формах.

Кулич

– 1 кг муки
– 50 г дрожжей
– 1 стакан молока
– 10 желтков
– 3 белка
– 250 г сахарного песка
– 200 г сливочного масла
– 100 г изюма
– 25 мл коньяка
– 25 г цукатов
– 3 ч. ложки лимонной цедры (или
– 1 ч. ложка молотого кардамона)
– 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха
– 1 ч. ложка шафрановой настойки
– 3–4 ч. ложки ванильного сахара
– соль

В 1/2 стакана кипяченого молока всыпать 10 г муки и взбить в это время лопаткой, чтобы не было комков. Дрожжи развести в 1/2 стакана теплого молока, смешать со 100 г муки и оставить на 10 мин. Обе смеси соединить и поставить на 1 ч, чтобы

поднялось.

Желтки, сахарный песок, соль хорошенько растереть добела, половину влить в дрожжевую смесь, добавить 250 г муки, вымесить и дать подойти в течение 1 ч.

Затем долить вторую половину, добавить 500 г муки и месить, пока тесто не будет отставать от рук.

В готовое тесто влить постепенно теплое сливочное масло, вымесить, добавить пряности, коньяк и дать подойти второй раз.

Потом осадить тесто, добавить 2/3 нормы изюма и цукатов, прежде обваляв их в муке, и дать подойти в третий раз.

Кулич с изюмом

– 1 кг пшеничной муки
– 50 г дрожжей
– 350 мл теплой воды
– 2 яйца
– 125 г сливочного масла
– 100 г сахарного песка
– 100 г промытого изюма
– 100 г мелко нарезанных кубиками цукатов
– толченый кардамон
– корица
Для смазывания куличей:
– 1 яйцо
– 2–3 ст. ложками молока

Замесить с вечера достаточно крутое тесто. Все тщательно вымесить, покрыть полотенцем, оставить до утра подниматься. Выложить тесто на стол, долго месить, потом разделить на 2 части, посадить в смазанные маслом невысокие формы, дать подняться.

Когда куличи достаточно поднимутся (поверхность покроется сплошными пузырями, и от прикосновения тесто «заходит ходуном»), растереть яйцо, смешать с молоком, смазать куличи, посадить в духовку, выпекать около 40 мин.

Пасхальный кулич (цуреки)

Цуреки пекут В Греции. Это булки из сдобного теста в форме косы, в которую перед выпечкой вставляют крашеное (обычно красное) яйцо.

– 1,5 кг муки
– 400 г сахара
– 320 г сливочного масла

– 100 г дрожжей
– 230 мл молока
– 8 яиц
– 1 ч. ложка толченой мастихи
– 1 ч. ложка махлепи
– 1/2 ч. ложки жареного толченого миндаля

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока и добавить туда 3–4 ст. ложки муки. Оставить полученную смесь в теплом месте, чтобы она поднялась. Когда опара будет готова, высыпать оставшуюся муку в миску, сделать в ней углубление и вложить туда готовую опару.

В кастрюлю налить оставшееся молоко, положить сахар, яйца, махлепи, половину мастихи и 250 г масла. Все это подогреть, хорошо размешивая. Добавить в муку половину полученной смеси и замесить тесто.

Оставшееся масло растопить и иметь под рукой. Добавить остаток смеси в тесто и продолжать замешивать, смазывая руки маслом. Тесто не должно быть ни крутым, ни жидким. При необходимости можно добавить еще немного муки. Поставить тесто в теплое место, чтобы поднялось. Когда тесто будет готово, раскатать цуреки, придав им форму косы. Затем смазать их яйцом, посыпать миндалем и оставшейся мастикой.

Печь в духовом шкафу на среднем огне 45 мин. Подать на стол, украсив красным пасхальным яйцом.

Кулич заварной

– 3 стакана муки
– 3 стакана молока
– 50 г сухих дрожжей
– 40 яиц
– 400 г сахарного песка
– 3 стакана масла

Муку заварить кипящим молоком и хорошо размешать. Когда остынет до температуры парного молока, прибавить дрожжи, распущенные в 1/2 стакана молока, и дать подняться в тепле. Отделить желтки от белков.

После этого прибавить желтки, растертые добела с сахарным песком, и взбитые белки, дать вторично подойти, прибавить масло и всыпать муки, сколько потребуется для надлежащей густоты, выбить как можно лучше, переложить в форму и, когда еще раз поднимется, запечь в предварительно разогретой духовке.

Кулич пасхальный с фундуком

– 320 г муки
– 250 мл молока
– 25 г дрожжей
– 3 яйца
– 70 г сливочного масла
– 150 г сахара
– 100 г изюма
– 100 г цукатов
– 100 г фундука
– ванильный сахар
– молотый кардамон
– соль

Яйца заранее охладить. Муку и соль просеять через сито. Влить в дрожжи теплое молоко, добавить сахар и половину муки. Вымесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и поставить в теплое место на 2 ч. Отделить яичные желтки от белков. Отдельно взбить белки и желтки. Добавить в тесто оставшуюся муку, взбитые желтки и белки, сливочное масло. Вымесить гладкое эластичное тесто, вновь накрыть пленкой и дать ему еще раз подняться.

Добавить в тесто замоченный изюм, нарезанные цукаты, измельченный фундук, ванильный сахар и кардамон. Тщательно перемешать. Форму слегка сбрызнуть холодной водой и присыпать манной крупой. Выложить тесто так, чтобы форма была наполнена на одну треть. Оставить в теплом месте, чтобы тесто еще раз поднялось. Смазать верх кулича яйцом.

Разогреть духовку до 220 °С. Поместить в ее нижнюю чть противень с водой. Сверху на решетку поставить форму с куличом и выпекать 1 ч. Готовность проверить деревянной шпажкой.

Посыпать кулич сахарной пудрой или украсить сахарной глазурью.

Заварной пасхальный кулич с изюмом

– 12 стаканов муки
– 2 стакана теплого чая
– 1 стакан молока
– 1/2 стакана топленого масла
– 3/4 стакана сахара
– 3/4 стакана изюма
– 2 яйца
– 50 г дрожжей
– соль
– ваниль

– гвоздика

Накануне выпечки в 8 часов вечера влить в дрожжи полстакана теплой воды и дать им подняться. Заварить полстакана муки таким же количеством кипящего молока, хорошенько размешать. Если плохо заварилось, то немного прогреть, постоянно помешивая.

Когда дрожжи подойдут, смешать их с заварным тестом, добавить остывшего кипяченого молока, 1 ч. ложку соли и 2 яйца (от них оставить немного для подмазки).

Понемногу всыпать столько муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и, хорошенько укрыв, поставить до утра в теплое место подходить. С утра добавить в тесто полстакана подогретого, но не горячего, топленого масла и влить понемногу два стакана некрепкого теплого чая, размешанного с 3/4 стакана сахарного песка.

Затем положить в тесто ваниль, гвоздику или другие душистые приправы и всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. Вывалить тесто на стол или доску и бить до тех пор, пока в нем не появятся пузыри.

Затем положить тесто в смазанную изнутри топленым маслом посуду, накрыть полотенцем и оставить подходить.

Через час выложить его на доску, добавить в него изюм, еще побить, но осторожно, и дать ему в течение получаса подойти в той же посуде.

Затем тестом заполнить на 1/3 обмазанные маслом формы и дать ему подняться до 3/4.

Смазать верх кулича яйцом и поставить в печь или духовку на 40–60 мин.

Кулич шоколадный

– 20 г сухих дрожжей
– 400 г муки
– 15 яиц
– 2 стакана сахарного песка
– 1/2 стакана шоколада
– 1/4 стакана рома
– 1/2 стакана красного вина
– 1/2 стакана ржаных сухарей
– 1/2 стакана воды
– 100 г апельсиновых цукатов
– по 1/2 ч. ложки толченой корицы
– гвоздики

Распустить в воде дрожжи, размешать с мукой и дать

подняться в теплом месте. После этого положить в тесто 15 желтков, растертых добела с 2 стаканами сахарного песка.

Добавить тертый шоколад, ром, красное вино, ржаные сухари, мелко изрубленные апельсиновые цукаты, немного толченой гвоздики и корицы. Все хорошо выбить и дать подняться.

После этого прибавить 15 взбитых белков и муки до надлежащей густоты, переложить в бумажную форму, смазанную внутри маслом, дать еще подняться и печь.

Сдобный пасхальный кулич

Для теста:
– 12 стаканов муки
– 3 стакана молока
– 2 стакана сахара
– 350 г изюма
– 1/2 стакана топленого масла
– 50 г дрожжей
– 7 яиц
– 1 ч. ложка соли
– душистые приправы (ваниль, кардамон, розовое масло) по вкусу
Для глазури:
– 1 яичный белок
– 1/2 стакана сахарной пудры
– сок лимона
– цветная присыпка

Развести опару на дрожжах, 3 стаканах молока, 6 стаканах муки. Поставить ее в тепло. Растереть 5 желтков с сахаром, солью и приправами.

Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить еще 2 яйца, всыпать оставшиеся 6 стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густым.

Хорошо выбить тесто на столе, добавить в него изюм, переложить в посуду и дать до утра подойти. Утром еще побить и дать полежать.

Затем положить тесто в форму, заполнив ее на одну треть, дать ему подняться до 3/4 высоты, смазать верх яйцом и поставить в печь или духовку примерно на 50 мин.

В маленькую мисочку вылить белок. Непрерывно его взбивая, постепенно добавить сахарную пудру из ситечка.

Можно внести несколько капель лимона. Готовой глазурью смазать куличи и сверху сделать украшения цветной посыпкой.

Кулич русский

– 2–2,5 стакана молока
– 6–7 стаканов муки
– 2 ст. ложки дрожжей
– 100 г масла
– 2 яйца
– 1 стакан сахара
– 1/2 стакана молотых сухарей

Молоко вскипятить, остудить до теплоты парного молока, вмешать муку, дрожжи, дать опаре подняться, добавить разогретое до теплоты масло, сахар, вымытый изюм, толченый миндаль, взбитые яйца, муку, соль и выбивать тесто до тех пор, пока оно не начнет свободно отставать от рук.

Дать тесту еще раз подняться под салфеткой, уложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму до 1/2 ее высоты, дать подняться, смазать разведенным водой яйцом, украсить полосками теста, цельными ядрами миндаля, изюма, цукатами и выпекать 2 ч. Можно покрыть кулич глазурью.

Кулич шафранный

– 350 мл сливок
– 6 стаканов муки
– 2 ст. ложки дрожжей
– 100 г сливочного масла
– 1 стакан сахара
– 10 желтков
– 1 ст. ложка шафрана
– 150 мл водки
– изюм
– цукаты
– корица
– гвоздика
– соль

Из сливок, 1 стакана муки, дрожжей замесить опару. Поставить опару и дать ей подняться.

Подогретое сливочное масло взбить с сахаром, добавить растертые с сахаром добела сырые желтки, вмешать в поднявшуюся опару, добавить настоянный на водке шафран, муку, соль и выбить тесто. Установить куличи в духовку и выпекать на средней температуре до готовности.

Кулич морковный

– 1 кг муки
– 100 г сливочного масла
– 200 г сахарного песка
– 2 стакана молока
– 5 яиц
– 300 г моркови
– 25 г дрожжей
– соль

Вареную морковь протереть сквозь сито, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахар и замесить тесто.

Дать ему подняться и заполнить наполовину приготовленные формы для выпечки.

После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, установить куличи в духовку и выпекать на средней температуре до готовности.

Кулич по-польски

– 3 стакана муки
– 125 г сливочного масла
– 200 мл сливок
– 2 ст. ложки сухих дрожжей
– 10 яиц
– 1 стакан сахарного песка

Муку развести горячим молоком, добавить горячие сливки, размешать и остудить, сделать теплым.

Вмешать разведенные молоком дрожжи, яйца, дать опаре подняться в теплом месте, добавить растертые с сахаром сырые желтки, остальную муки, посолить и хорошо вымесить тесто.

Дать опаре снова подняться в теплом месте, заложить в смазанную маслом форму, дать снова подняться и выпекать в на средней температуре духовки 40–60 мин.

Кулич вологодский

– 1 кг муки
– 300 г сливочного масла
– 300 г сахара
– 350 мл молока
– 25–30 г сухих дрожжей
– 3 яйца
– изюм

Соединить муку, масло, сахар и 250 г горячего молока,

хорошо вымешать.

В оставшемся молоке растворить дрожжи, влить в тесто и дать ему хорошенько подняться.

Затем взбить яичные желтки, затем отдельно белки и изюм. Смешать.

Снова дать подняться, разложить в формы и выпекать.

Кулич с орехами

Для кулича:
– 600 г муки
– 3 яйца
– 250 мл молока
– 100 г сахара
– 150 г сливочного масла
– 25 г дрожжей
– ванилин
– соль
– лимонная цедра
Для начинки:
– 250 г молотых или толченых орехов
– 2/3 стакана сахара
– 125 мл молока
– 100 г изюма
– ванильный сахар

Муку просеять в миску, желтки растереть с сахаром и солью добела, добавить тертую лимонную цедру.

Посередине муки сделать углубление, влить в него дрожжи, разведенные в 2 ч. ложках молока и засыпанные ложкой муки. Когда дрожжи немного подойдут, добавить желтки, затем все остальные ингредиенты.

Вымешать тесто в течение 1 ч, подсыпая понемногу муку, пока оно не станет густым и однородным.

Под конец добавить взбитые в пену белки и растопленное масло. Далее месить тесто на доске руками, время от времени смазывая их маслом, чтобы тесто не приставало.

Готовое тесто выложить в форму на четверть объема, далее начинку и затем вторую часть теста.

Слой начинки должен быть меньшего диаметра, чем тесто, чтобы верхний пласт как бы «обтекал» ее.

Верх кулича украсить половинками грецких орехов, посыпать сахарной пудрой.

Кулич ярмарочный

Для теста:
– 5 стаканов муки
– 300 мл сливок
– 250 г сливочного масла
– 1 стакан сахара
– 8 яиц (желтки)
– по 1/2 стакана орехов, изюма, цукатов
– 1 ч. ложка соли
– 100 г дрожжей
– ванилин
Для глазури:
– 1 яйцо (белок)
– 1 стакан сахарной пудры
– 1 ч. ложка лимонного сока

В подогретых сливках развести дрожжи, положить половину всего количества муки и поставить в теплое место.

Растереть желтки с сахаром и маслом. Когда опара подойдет, ввести в нее желтки с маслом и сахаром, изюм, нарезанные цукаты, орехи.

Массу хорошо вымешать, всыпать оставшуюся муку, соль, ванилин. Вымесить и поставить в теплое место, пока не увеличится в объеме вдвое. Снова вымесить и снова дать подойти.

Из готового теста сформовать небольшие булочки и выложить в формы с высокими стенками, смазанные маслом изнутри.

Дно и стенки формы выстлать промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать треть высоты. Формы поставить для расстойки в теплое место на 1 ч.

Затем выпекать в духовке при температуре 200–220 °С в течение 60–70 мин. Когда верх кулича зарумянится, накрыть его смоченной бумагой, чтобы не подгорел. Поверхность остывшего кулича смазать тонким слоем глазури.

Кулич кондитерский

– 400 г муки
– 100 г сахара
– 170 г сливочного маргарина (в том числе для смазки форм)
– 160 г меланжа
– 20 г дрожжей
– 100 мл молока
– 80 г изюма
– соль
– ванилин
Для сиропа:

– 60 г сахара
– 20 мл вины
– 45 мл воды
Для помадки:
– 90 г сахара
– 25 мл воды
– 30 г повидла
– цукатов или фруктов

Поставить опару и выдержать ее в течение 4 ч при 30 ˚С. Яйца, сахар, соль, помешивая венчиком, нагреть до 35 ˚С. Все это положить в опару, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить разогретое до густой сметаны масло, промытый перебранный изюм и оставить тесто для брожения на 1–1,5 ч при температуре 30–35 ˚С. Затем сделать обминку.

Готовое тесто подкатать в виде шара и уложить в форму, смазанную маслом. После полной расстойки (1,5 ч) выпекать при 180–200 ˚С в течение 60–70 мин. Остывшее изделие выложить из формы, поставить дном вверх и через 8–10 мин ароматизировать в сиропе, заглазировать помадкой и украсить повидлом, цукатами или фруктами.

Куличи из кексового теста

– 400 г муки
– 300 г сливочного масла
– 8 желтков
– 400 г сахарного песка
– изюм
– орехи
– цедра
– цукаты

Масло растереть добела, затем соединить с растертыми с сахарным песком желтками.

Затем ввести размягченное (но не горячее) масло, изюм, орехи, муку, и напоследок – взбитые в пену белки. Все вместе быстро перемешать и тут же выпекать при температуре около 180 ˚С.

Кулич нечерствеющий

– 3 стакана муки
– 1 л молока
– 1/2 стакана густых дрожжей

– 1/2 стакана сахара
– 50 г муки
– 300 г топленого сливочного масла
– 2 кг муки
Для ароматного сахара:
– 4 г толченой ванили
– 16 капель розового масла, или цедра из 2 апельсинов, или 100 г лепестков розы, или 1 ч. ложка растворимого кофе
– 200–400 г сахара

Взять 3 стакана муки, заварить 3 стаканами кипящего молока, тщательно размешать, накрыть, дать постоять 1 ч. Влить 1,5 стакана молока, дрожжи, всыпать сахар с ванильным или другим запахом (4 г толченой ванили, или 16 капель розового масла, или цедру от 2 апельсинов, или 1 чашку цветов типа флердоранж, или 1 ложку кофе растереть с 200–400 г сахара, держать в закрытой посуде), немного муки, размешать, дать подняться, вымесить, влить 1,5 стакана теплого масла, всыпать муку, вымесить густое тесто, сделать булки-куличи. Когда поднимутся – запечь в духовке.

Кулич большой

– 2 кг муки
– 800 мл молока
– 1/2 стакана густых дрожжей
– 20 желтков
– 1 стакан сахара
– 2 стакана топленого масла
– соль по вкусу

В 1 кг муки влить молоко, дрожжи, размешать, дать подняться. Влить желтки, растереть с сахаром, маслом, добавить соль, остальную муку, замесить, дать подняться, снова вымесить, вылить в форму, когда тесто поднимется в третий раз, поставить в печь (духовку) на 1 ч.

Кулич английский

– 800 г муки
– 200 г сливочного масла
– 200 г сахара
– 350 мл молока
– 15 г дрожжей
– 3 яйца
– 2 стакана коринки

Из муки сливочного масла, сахара и 1 стакана горячего молока, вымесить тесто. Потом влить в тесто остальное молоко с дрожжами и дать подняться.

Вбить в тесто 3 желтка и 3 белка, добавить коринку. Положить в форму и поставить в печь.

Кулич простой

– 1 кг муки
– 600 г молока
– 50–70 г свежих дрожжей
– 20 яиц
– 200 г сахара
– 500 г сливочного масла
– соль
– муки сколько потребуется

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой.

Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично.

Затем тесто следует хорошо выбить (т. е. удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Кулич заварной

– 600 г муки
– 750 мл молока
– 50–70 г свежих дрожжей
– 40 яиц
– 500 г сахара
– 700 г сливочного масла
– соль
– муки сколько потребуется

Муку заварить кипящим молоком и тщательно размешать, охладить до температуры парного молока. Ввести распущенные в

небольшом количестве молока (из общего количества) вспенившиеся дрожжи, поставить в теплое место, дать тесту подняться. Затем добавить желтки, растертые с сахаром добела, перемешать. Добавить белки, взбитые в стойкую пену, вновь тщательно перемешать и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось вторично.

После этого в поднявшееся тесто влить растопленное теплое, но не горячее сливочное масло, выбить тесто как можно лучше, положить в смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины.

Когда тесто поднимется вровень с краями формы, поверхность смазать желтком, выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Кулич миндальный

– 1 кг муки
– 500 мл молока
– 50–70 г свежих дрожжей
– 5 яиц
– 200 г сахара
– 300 г сливочного масла
– 200 г очищенного миндаля
– 1 лимон
– 150 г изюма
– соль

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 ст. ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое масло, натертую цедру лимона, чть очищенных и измельченных ядер миндаля, изюм, соль, наконец, ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз.

Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля. Выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Кулич «лакомка»

– 1 кг муки

– 500 мл молока
– 50–70 г свежих дрожжей
– 20 яиц
– 200 г сахара
– 500 г сливочного масла
– соль

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой.

Когда тесто поднимется, прибавить 20 яичных желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично.

Затем тесто следует очень хорошо выбить (т. е. резкими ударами удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать кулич при температуре 180 °С до готовности.

Кулич с ванильным сахаром

– 9 стаканов муки
– 25 г дрожжей
– 2,5 стакана молока
– 1 стакан сахара
– 1 стакан сливочного масла
– 1 стакан изюма
– 1 палочка ванили

Половиной стакана молока развести дрожжи, подсыпать в них стакан муки и дать подняться. Опару развести двумя стаканами молока, положить в нее стакан сахара, истолченного с ванилью и растертого со стаканом распущенного сливочного масла.

Месить тесто надо, подсыпая понемногу муку. Под конец положить изюм, после чего тесто поставить в теплое место подходить. Утром месить его еще, выложить в формы и печь.

Кулич пирамидальный

– 2 кг муки
– 100 г дрожжей

– немного молока
– 10 яиц
– 200 г сливочного масла
– 1/2 стакана сахарного песка
– 100 г изюма

Приготовить средней густоты опару из 1 кг муки, дрожжей и небольшого количества теплого молока. Дать подойти. Через 1 ч размешать, посыпать сверху мукой и опять поставить в теплое место на 1,5 ч. Затем постепенно добавить 10 желтков, масло, сахарный песок и остальную муку, чтобы при вымешивании получилось тесто необходимой густоты. В конце соединить тесто с 10 взбитыми в пену белками, изюмом. Еще раз вымесить, всыпать остальную муку (всего около 2 кг), накрыть тесто и дать ему подняться. Затем разделить его на 4 части: самую большую лепешку положить на смазанный маслом лист, сверху смазать яйцом, на нее уложить лепешку поменьше, тоже смазать яйцом, уложить третью, еще раз смазать яйцом, самую маленькую использовать на украшение верха кулича.

Дать куличу подняться, после чего можно обмазать его яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке в течение 1,5 ч.

Кулич на сковороде

– 1,2 кг муки
– 3 мл теплого молока
– 50 г дрожжей
– 10 яиц
– 1/4 стакана сахарного песка
– 100 г сливочного масла

Приготовить опару из 3 стаканов муки, теплого молока и дрожжей. Размешать, посыпать сверху мукой и поставить в теплое место на 1 ч. Затем постепенно ввести 5 желтков, растертых добела с сахарным песком, растопленным маслом, прибавить муку и месить, пока тесто не начнет отставать от рук.

Положить 5 взбитых в пену белков, осторожно перемешать, всыпав остальную муку так, чтобы тесто не было жидким, накрыть, поставить в теплое место и дать подняться. Выложить на стол, датьрасстояться, разделить на 2 части (одну, небольшую, оставить для украшения кулича), повалять, сделав кулич, положить на круглую сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой, украсить верх оставшимся тестом и поставить в теплое место. Когда кулич поднимется, смазать его яйцом и выпекать в печи или духовке.

Кулич сливочный

– 800 г муки
– 200 г сливочного масла
– 200 г сахара
– 350 мл молока
– 12–16 г дрожжей
– 3 яйца
– 2 стакана коринки

Из муки, сливочного масла, сахара и 1 стакана горячего молока вымесить тесто.

Потом влить в тесто 1/2 стакана молока с дрожжами и дать подняться, вбить в тесто 3 желтка и 3 белка, добавить коринку. Положить в форму и поставьте в горячую духовку.

Кулич пышный

– 600 г муки
– 1 стакан молока
– 2 стакана сливок
– 50 г свежих дрожжей
– 10 яиц
– 800 г сахара
– еще муки, сколько потребуется

Горячее молоко, горячие сливки и муку тщательно перемешать, дать массе остыть до температуры парного молока.

Прибавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать и, прикрыв тесто холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить 8 желтков, растертых добела с одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков.

Перемешать сверху вниз, добавив муку, сколько потребуется, и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дать тесту подняться.

Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С до готовности.

Кулич двухцветный (без дрожжей)

– 250 г муки
– 250 г сахарной пудры
– 4 яйца
– 125 г сливочного масла

– 125 г молока
– 1 ст. ложка какао
– 50 г измельченных орехов
– сода

Взбить размягченное масло, желтки и сахарную пудру, добавить молоко, муку и соду.

Белки взбить в крепкую пену, добавить в тесто и осторожно перемешать. Разделить тесто на 2 части, в одну добавить какао.

Форму посыпать мукой, выложить в нее тесто: сначала белое, потом темное. Сверху посыпать орехами. Куличи поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности.

Кулич «праздничный»

– 1,2 кг муки
– 500 мл молока
– 50 г свежих дрожжей
– 10 яиц
– 2 стакана сахара
– 50 г сливочного масла
– по 100 г цукатов и изюма
– 10 г ванилина

Из 600 г муки, теплого молока и дрожжей замесить мягкое тесто и поставить в теплое место для поднятия.

Желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахаром. Сливочное масло размягчить. Белки хорошо взбить.

В поднявшую опару ввести растертые желтки, размягченное сливочное масло, еще 600 г просеянной пшеничной муки, взбитые белки, цукаты и изюм, ванилин. Все тщательно вымесить в течение 20 мин, пока тесто не станет приставать к рукам.

Поставить еще раз подняться в теплое место, на 40 мин.

Тесто разложить в смазанные маслом формы на 1/3 высоты. Поставить в теплое место, для расстойки. Когда тесто поднимется, поставить выпекать в умеренно теплой духовке около 1 ч, при температуре 150 °С.

Кулич с облепиховым соком

– 100 г сливочного масла
– 200 г сахарного песка
– 500 мл молока
– 5 яиц
– 100 мл облепихового сока
– 50 г дрожжей

– 1/2 ч. ложки соли

– мука по потребности

Яйца, масло и молоко смешать, соединить с сахарным песком и тщательно растереть.

Добавить разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи и половину муки.

Замесить тесто и дать ему подняться, затем добавить облепиховый сок и оставшуюся муку, хорошо вымесить и снова дать подняться.

Когда тесто подойдет, заполнить им приготовленные для выпечки формы до половины объема.

После того как уложенное в формы тесто поднимется до верха формы, установить их в разогретую духовку и выпекать до готовности.

Пюхтицкий монастырский кулич

– 5 кг муки

– 1,5 л молока

– 20 желтков

– 700 г сливочного масла

– 700 г маргарина

– 10 стаканов сахара

– 3 ч. ложки соли

– 200 г цукатов

– 200 г миндаля

– 400 г дрожжей

– 800 г изюма

– ванилин

– кардамон

Растворить в молоке со свежими дрожжами полпорции предварительно просеянной муки. Поставить опару в теплое место на 3 ч.

Протереть размягченные масло и маргарин. Растереть желтки с сахаром.

Прибавить ванилин, кардамон, миндаль и соль. Соединить все с поднявшейся опарой и прибавить остальную муку. Изюм следует класть в последнюю очередь.

Хорошо вымесить тесто. Оно должно получиться не жидким и не густым: если разрезать его, оно не тянется за ножом. Тесто поставить в теплое место.

Оно должно подняться 3 раза: когда растворено, когда замешано и на листе или в форме.

Чтобы кулич поднимался равномерно, в середину можно

воткнуть лучинку и с ней выпекать. Готовые куличи осторожно вынуть из форм, не встряхивая их.

Пасхальный сырный кулич из умбрии

– 150 г кукурузной муки
– 50 мл оливкового масла
– 750 мл молока
– 50 г тертого пармезана
– 5 яиц
– 2 черных (летних) трюфеля
– соль
– перец

Влить в широкую кастрюлю молоко, добавить 2 щепотки соли, всыпать муку, довести до кипения и варить, постоянно помешивая, 35–40 мин.

Затем снять с огня, всыпать пармезан и масло, размешать и охладить, затем добавить 5 желтков по одному. Взбить белки в крепкую пену, потереть трюфели и добавить, аккуратно мешая, их в тесто, поперчить.

Вылить тесто в форму для кулича и выпекать при 180–200 °С в течение 30 мин.

Пан бриошь (несладкий кулич)

– 400 г муки
– 100 г кукурузной муки
– 20 г мокрых дрожжей
– 5 яиц
– 25 мл воды
– 10 г соли
– 60 г сахара
– 250 г размягченного сливочного масла

Развести дрожжи в теплой воде, замесить (можно в комбайне) с мукой, добавляя по одному яйца. После этого всыпать соль и сахар, вымесить еще раз.

Разделить сливочное масло на 3 части, добавлять в 3 приема, вымешивая как следует каждый раз.

Скатать в шар, поместить в глубокую миску, посыпанную мукой, накрыть такой же высокой миской, обмотать все пленкой и поставить подниматься в холодильник на 24 ч.

Затем вымесить еще раз, скатать шар и поместить в форму для кулича. Поставить подниматься еще на 1,5–2 ч.

Выпекать 40–50 мин при 180 °С.

Горячий кулич вынуть из формы и положить на решетку вверх ногами остывать (это делается для того, чтобы испарилась лишняя влажность).

Польский пасхальный кулич

– 800 г муки
– 200 г сахара
– 2 стакана сливок
– 1/2 стакана молока
– 150 г сливочного масла
– 50 г дрожжей
– 8 желтков
– глазурь
– цукаты
– 1 яйцо
– соль

Сливки и масло разогреть, всыпать в них 100 г муки, вымесить. Когда смесь немного остынет, вбить в нее 1 яйцо и влить разведенные в теплом молоке дрожжи, хорошо перемешать, дать подойти. Затем положить в тесто 8 желтков, растертых с солью и сахаром добела, добавить муку и вымесить тесто так, чтобы оно было жидким.

Выложить в подготовленную форму и выпечь до готовности.

Еще теплый кулич полить глазурью и украсить цукатами.

Шоколадная глазурь

– 100 г шоколада
– 3 ст. ложки сахарного песка
– 4 ст. ложки воды

Шоколад натереть на терке, смешать с сахарным песком и водой, положить в кастрюлю и, постоянно помешивая, дать немного прокипеть.

Покрыть этой массой кулич.

Глазурь с лимонным соком

– 1/2 стакана сахарного песка
– 40–50 мл воды
– 1–2 ст. ложки лимонного сока или 0,5 г лимонной кислоты, растворенной в 2 ст. ложках воды

Сахарный песок положить в небольшую миску, залить водой,

нагреть, перемешивая, чтобы растворился весь песок. Варить сироп 5 мин, охладить до комнатной температуры и растереть в миске, добавляя понемногу лимонный сок или раствор лимонной кислоты до тех пор, пока сироп не побелеет и не станет густым.

Готовой белой глазурью покрыть кулич, сверху посыпать толчеными орехами или цукатами. Если при охлаждении после варки сахарная масса начнет застывать, значит, сироп переварен. В этом случае быстро добавляют 2–3 ст. ложки воды и тотчас размешивают их с сиропом.

Из белой глазури можно сделать розовую, добавив ложку сиропа от вишневого или другого варенья красного цвета, клюквенного или иного сока или красного вина.

Яичная глазурь

– 1 яичный белок

– 1 стакан сахарной пудры

– 8–10 капель лимонного сока

Яичный белок взбить до увеличения в объеме в 3–4 раза, постепенно всыпая при этом сахарную пудру. Добавить кислоту.

Растирать смесь до белого цвета. При желании можно добавить какао, шоколад.

Мазурки

Мазурка из сухофруктов

– 500 г разных сухофруктов
– 200 г изюма
– 5 яиц
– 100 г муки
– 150 г сахара

Залить сухофрукты горячей водой, чтобы они набухли, затем хорошо обсушить их и очистить от косточек, разрезать на узкие полоски и смешать с изюмом. Яйца взбить с сахаром в пену, поставив посуду в горячую воду.

В эту пену положить фрукты и муку, хорошо перемешать, выложить тесто слоем 1–1,5 см на противень, выстланный смазанной маслом пергаментной бумагой, и выпекать 30–40 мин в не очень горячей духовке.

Мазурка «королевская»

– 370 г пшеничной муки
– 350 г сливочного масла
– 120 г сахарной пудры
– 120 г очищенного миндаля
– 4 вареных желтка
– 2 сырых желтка
– ягоды из варенья
– лимонная цедра
– соль

В глиняной миске растереть в пену самое хорошее масло. К растертому маслу прибавить сахарной пудры, очищенного и нарубленного (не молотого!) миндаля, немножко лимонной цедры, пшеничную муку, вареные и протертые сквозь сито желтки, 1 сырой желток и соль.

Из перечисленных компонентов замесить однородное по консистенции тесто и дать ему «отдохнуть» в холодном месте в течение 1 ч.

Из 2/3 теста раскатать пласт толщиной в палец и выложить им лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Из оставшегося теста скатать валики толщиной в карандаш и уложить их на тесте в виде решетки.

Всю мазурку смазать при помощи перышка или мягкой

плоской кисточки сырым желтком и печь в духовке до светло-золотистого цвета.

Когда мазурка совершенно остынет, вложить в клеточки, вынутые от сиропа вишню, черешню или мелкую клубнику.

Все это можно еще полить легкой глазурью, приготовленной из 100 г сахарной пудры, растертой с ложкой горячей воды и ложкой лимонного сока.

Мазурка финиковая

– 500 г сахарной пудры
– 6–7 белков
– 250 г фиников без косточек
– 250 г очищенного миндаля
– 250 г горького шоколада

Белки очень крепко взбить, постепенно добавляя по 1 ст. ложке сахарную пудру. Пена должна быть такой плотной и блестящей, чтобы ее можно было резать ножом.

Взбитую пену растирать в глиняной миске еще 30 мин миксером на быстрых оборотах (10 мин), после чего к ней, уже не растирая, нарезанные тонкой соломкой финики, нарубленный очищенный миндаль, натертый горький шоколад.

Все компоненты осторожно перемешать, положить эту массу на облатки, чтобы она была толщиной в палец, и печь в умеренно нагретой духовке так, чтобы мазурки скорее подсыхали, нежели пеклись.

После того как мазурки совершенно остынут, острым ножом подровнять края и покрыть глазурью (сахар растереть с водой и добавить ананасную эссенцию, либо сахар растереть с апельсиновым ликером или апельсиновой водкой).

Мазурка ореховая с пенкой

– 120 г пшеничной муки
– 3 яйца
– 330 г сахарной пудры
– 120 г сливочного масла
– 250 г молотых грецких орехов
– половинки очищенных орехов

В глиняной миске растереть до образования пышного крема сырые желтки и 250 г сахарной пудры, добавляя небольшими порциями масло. К этой тщательно растертой массе прибавить муку, молотые грецкие орехи и, смешав все компоненты, замесить однородное по консистенции тесто.

Лист, на котором будет печься мазурка, выложить облаткой (по возможности следует найти облатку величиной с машинописный лист бумаги), на облатку равномерно нанести тесто и разгладить его поверхность ножом. Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя к ним 80 г сахарной пудры. Равномерно покрыть пеной тесто, а сверху по краям положить на некотором расстоянии друг от друга половинки очищенных орехов.

Выпекать мазурку при средней температуре, поскольку она не должна слишком зарумяниться. Ее надо приготовить за два дня до праздника, чтобы она стала мягкой.

Мазурка бисквитная

Для теста:
– 150 г муки
– 100 г жира
– 3 яйца
– 50 г изюма
– 50 г молотых орехов
Для обсыпки:
– 100 г сахара
– ванилин

Приготовление теста: в ступке растереть жир с сахаром и яйцами. Затем всыпать муку и все растереть добела. Выложить массу в форму слоем 1,5 см, посыпать изюмом, молотыми орехами и 2–3 ст. ложками сахара.

Выпекать в горячей духовке (210–240 °С) в течение 45 мин.

Горячую мазурку нарезать порционными кусочками и обсыпать сахарной пудрой с ванилином.

Мазурка из теста, бродящего в воде

Для теста:
– 500 г муки
– 30 г дрожжей
– 3/4 стакана молока
– 250 г сахара
– 150 г сливочного масла
– 4 яичных желтка
Для обсыпки:
– 50 г сахара
– 50 г измельченных орехов
– 50 г изюма

Приготовление теста: в специальную посуду всыпать муку горкой и сделать в ней углубление. Влить туда разведенные в теплом молоке дрожжи, растопленное сливочное масло и хорошо выбить ложкой.

Выложить массу на салфетку, смоченную в холодной воде. Завязать ее, но не плотно – чтобы оставалось место для подхода теста, и опустить на 2–3 ч в ведро с водой комнатной температуры. Когда тесто подойдет, оно всплывет.

Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, добавить растертые с сахаром желтки и хорошенько вымесить: чтобы оно было пышное. Наполнить тестом смазанную жиром форму. Смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром, измельченными орехами и изюмом.

Выпекать в горячей духовке (210–240 °С) в течение 45 мин.

Мазурка дрожжевая с бисквитом

Для теста:
– 150 г муки
– 100 г сливочного масла (или маргарина)
– 2 яичных желтка
– 10 г дрожжей
– 50 г сахара
– 1 ст. ложка молока
– соль на кончике ножа
Для начинки:
– 200 г джема
Для бисквита:
– 100 г сахара
– 100 г измельченных орехов
– 5 яиц
– 1 ст. ложка молотых сухарей

Приготовление теста: из муки, жира, желтков, дрожжей, разведенных в 1 ст. ложке молока, замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт и выстелить им форму так, чтобы тесто немного выступило на стенки. Наколоть его вилкой, выложить джем и покрыть его бисквитной массой.

Приготовление бисквитной массы: яичные белки и сахар взбить в крутую пену. Добавить желтки, молотые орехи и сухари. Все хорошенько перемешать.

Выпекать в горячей духовке (200–220 °С) в течение 45 мин. Испеченную мазурку посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Мазурка-ирис с кремом

Для теста:
– 500 г муки
– 250 г сливочного масла
– 200 г сахара
– 1 яичный желток
Для крема:
– 500 мл сливок
– 500 г сахара
– 100 г сливочного масла
– 100 г измельченных орехов
– ванилин

Приготовление теста: из муки, сахара, масла и желтка замесить песочное тесто. Выложить его в форму и наколоть вилкой. Выпекать в горячей духовке (220–230 ˚С) в течение 30 мин.

Приготовление крема: сливки сварить с сахаром на слабом огне до густоты сметаны, непрерывно помешивая, чтобы не пригорели.

Затем снять массу с огня и охладить. Добавить сливочное масло, ванилин и хорошенько все растереть.

Когда крем начнет загустевать, им, еще теплым, залить испеченную мазурку, а сверху посыпать ее измельченными орехами.

Мазурка песочная с ореховой начинкой

Для теста:
– 200 г муки
– 1 ст. ложка сахара
– 100 г сливочного масла
– 1 яичный желток
– 3 ст. ложки сметаны
– соль на кончике ножа
Для начинки:
– 500 г молотых орехов
– 500 г сахара
– 2 яйца
– 1 лимон (или 2–3 ст. ложки сметаны)
Для помадки:
– 100 г шоколада
– 50 г сливочного масла
– 3–4 ст. ложки сливок

Приготовление теста: из муки, сахара, масла, желтка, сметаны и соли замесить песочное тесто. Раскатать его в корж,

выложить в форму и наколоть вилкой. Покрыть тесто начинкой. Выпекать в горячей духовке (210–240 °С) в течение 30 мин. Испеченную мазурку покрыть шоколадной помадкой и украсить половинками орехов.

Приготовление начинки: растереть молотые орехи с сахаром и с яйцами до образования однородной массы. Добавить сок и цедру лимона (или 2–3 ст. ложки сметаны). Массу хорошенько перемешать.

Приготовление помадки: шоколад залить сливками и разогреть. Затем добавить масло и тщательно все растереть.

Мазурка песочная с ореховой начинкой и шоколадной помадкой

Для теста:
– 250 г муки
– 150 г сливочного масла (или маргарина)
– 1 яичный желток
– 1 ст. ложка сахара
Для начинки:
– 5 яиц
– 100 г сахара
– 100 г молотых орехов
– 50 г шоколада
Для помадки:
– 300 г сахара
– 50 г шоколада (или 30 г какао)
– 1 ч. ложка сливочного масла
– 1/2 ст. ложки уксуса
– ванилин

Приготовление теста: из муки, сахара, масла и желтка замесить песочное тесто. Раскатать его в пласт, переложить в форму и наколоть вилкой. На тесто нанести начинку.

Выпекать в горячей духовке (210–240 °С) в течение 45 мин. Испеченную мазурку облить шоколадной помадкой.

Приготовление начинки: яичные белки и сахар взбить в крутую пену. Вмешать в нее желтки, молотые орехи, тертый шоколад и ванилин.

Приготовление помадки: сахар залить горячей водой и уксусом. Емкость накрыть крышкой и варить. Когда капля сиропа, стекая с ложки, потянет за собой нить, добавить теплый шоколад или какао, сваренное в 4 ст. ложках воды. Массу растирать с маслом, а когда она начнет загустевать, полить ею мазурку.

Мазурка шоколадная на вафлях

– 100 г сахара
– 500 г молотых орехов
– 150 г шоколада
– 1 ст. воды
– 300 г сливочного масла
– 1 ст. ложка уксуса
– вафли
– ванилин

Из сахара, горячей воды и уксуса сварить густой сироп. Не снимая с плиты, добавить в него молотые орехи и тертый шоколад. Массу перемешать и снять с огня. Затем в нее, еще теплую, ввести сливочное масло и растирать все вместе до загустения.

Получившуюся массу положить на вафли, посыпать измельченными орехами и положить в холодное место.

Мазурка песочная с изюмом

Для теста:
– 200 г муки
– 1 ст. ложка сахара
– 100 г сливочного масла
– 1 яичный желток
– 3 ст. ложки сметаны
– 50 г орехов
– 50 г изюма
– соль на кончике ножа
Для обсыпки:
– сахарная пудра
– ванилин

Приготовление теста: из муки, сахара, масла, желтка, сметаны и соли замесить песочное тесто. Раскатать из него квадрат и выложить его на противень. Смазать тесто белком, посыпать измельченными орехами, изюмом и сахаром.

Выпекать в горячей духовке (210–240 ˚С) в течение 30 мин. Испеченную мазурку посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Приготовление обсыпки: смешать сахарную пудру с ванилином.

Мазурка песочная с орехово-шоколадной начинкой и лимонной помадкой

Для теста:
– 250 г муки
– 150 г сливочного масла (или маргарина)
– 100 г сахара
– 2 яичных желтка
Для начинки:
– 150 г муки
– 4 яйца
– 250 г сахара
– 250 г шоколада
– 150 г молотых орехов
– 150 г изюма
Для помадки:
– 2 яичных белка
– 100 г сахара
– сок 1 лимона
– 50 г молотых орехов
Для украшения:
– разноцветный мармелад

Приготовление теста: масло (или маргарин) порубить с мукой. Добавить сахар, желтки и замесить тесто. Раскатать его в пласт, выложить на противень и выпекать в горячей духовке (210–240 ˚С) до полуготовности – 15 мин. Затем нанести на тесто начинку, разровнять ее и выпекать еще 25 мин. Испеченную мазурку полить помадкой, подсушить ее в духовке и украсить мармеладом.

Приготовление начинки: яичные желтки растереть с сахаром и теплым шоколадом. Получившуюся массу перемешать с молотыми орехами, изюмом и мукой.

Приготовление помадки: яичные белки и сахар взбить в крутую пену. Добавить в нее сок лимона, молотые орехи и хорошенько перемешать.

Мазурка песочная с изюмом и лимонной помадкой

Для теста:
– 600 г муки
– 400 г сливочного масла (или маргарина)
– 200 г сахара
– 200 г изюма
– цедра и сок 1 лимона
Для помадки:
– 2 яичных белка
– 200 г сахарной пудры

– сок 1 лимона

Приготовление теста: масло (или маргарин) порубить с мукой. Добавить сахар, цедру и сок лимона. В тесто всыпать промытый изюм и еще раз слегка его вымесить. После этого тесто раскатать в пласт и выложить его на смазанный жиром противень.

Вынести его на 2 ч в холодное место, после чего выпекать в горячей духовке (210–240 ˚С) в течение 45 мин. Испеченную мазурку смазать помадкой.

Приготовление помадки: растереть яичные белки с сахаром до образования пышной массы и добавить лимонный сок.

Помадку можно подкрасить розовой кондитерской краской.

Мазурек, поднимающийся в холодной воде

– 500 г муки
– 1 ст. ложка дрожжей
– 2/3 стакана теплого молока
– 2/3 стакана желтков
– 2/3 стакана сливочного масла
– 1/2 стакана сахара

Смешать теплое молоко, желтки, дрожжи, муку, теплое распущенное масло, вымесить тесто, чтобы отставало от рук. Положить на салфетку с маслом, перевязать ниткой свободно, чтобы тесто могло подняться, поставить в холодную воду на ночь.

Утром, когда тесто всплывет наверх, вынуть его из салфетки, хорошо вымесить, всыпать сахар, дать подняться (около 1 ч).

Тесто раскатать на полосы, сделать мазурек, полоску теста растянуть до 30–40 см и завернуть края, положить на лист и дать подняться, поставить выпекаться.

Другая пасхальная выпечка

Разумеется, главное место на традиционном пасхальном столе занимает красавец кулич, но и другая праздничная выпечка очень разнообразна: от простого пресного хлеба и забавных фигурок до восхитительных пирогов.

Пасхальный шоколадный венок

– 250 г маргарина
– 250 г сахара
– 6 яиц
– 150 г муки
– 250 г миндаля
– 2 ч. ложки панировочных сухарей
– 100 г шоколадной стружки
– 20 мл бренди или коньяка

Взбить до пены маргарин, сахар, яйца. Добавить небольшими порциями прсеянную муку, панировочные сухари и молотый миндаль, затем шоколадную стружку, бренди.

Наполнить тестом круглую форму для кексов и выпекать 60–70 мин. Охладить. Посыпать сахарной пудрой.

Пасхальное деревце

– 1 кг муки
– 2 яйца
– 100 г сливочного масла
– 10 г ванильного сахара
– 5 ст. ложек сахара
– 10 г сухих дрожжей
– 300 мл молока
– 100 г грецких орехов
– соль по вкусу

В теплое молоко влить растопленное масло, вбить яйца, выложить подошедшие дрожжи, посолить и положить сахар. Грецкие орехи измельчить и выложить в тесто. Всыпать муку и замесить тесто. Оставить тесто подходить, обминать 2 раза. Взять карандаш и произвольно на бумаге нарисовать контуры дерева. Ножницами аккуратно вырезать заготовку. Раскатать тесто на рабочей поверхности. Положить на него бумажную заготовку. С помощью ножа вырезать из теста дерево. Противень застелить

бумагой для выпечки, смазать маслом, переложить наше деревце на противень.

Взять скорлупки от яиц и приложить к дереву. Смазать тесто яйцом. Поставить в духовку, выпекать около 35–40 мин при 180 °С.

Пасхальные воробышки

– 600 г муки
– 20 г дрожжей
– 220 мл теплого молока
– 100 г сахара
– 100 г мягкого сливочного масла
– 1 ч. ложка соли
– 2 яйца
– 2 желтка
– изюм
– пластинки миндаля

Муку насыпать в миску и сделать углубление. Добавить дрожжи, молоко, 1 ч. ложку сахара и смешать с мукой. Оставить мин на 20. Затем добавить оставшийся сахар, масло, соль и яйца. Оставить на 30 мин.

Тесто разделить на 10–12 кусочков. Из каждого сформовать по 1 большому и 1 маленькому шару.

В большом сделать углубление и наклеить маленький, смазав его взбитыми желтками.

Поставить «птичек» на 2 подготовленных противня и сделать надрезы для крыльев, хвоста и гребешка. Затем вставить изюминки в виде глазок, а миндаль – в виде клюва.

Смазать желтком и оставить на 15 мин, а затем выпекать в течение 20–30 мин при 200 °С.

«Овечки» для детей

– 250 г муки
– 50 г толченого миндаля
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– 1 пакетик ванилина
– 2 яйца
– 125 г сливочного масла
– 2 ст. ложки миндаля с кожицей
– 2 ст. ложки миндаля без кожицы
– 6 кедровых орешков
– 1 ч. ложка нежирных сливок или молока

– 3 ст. ложки листочков миндаля
– сахарная пудра
– какао
– белый и коричневый крем
– соль

Муку, толченый миндаль, пекарский порошок, ванилин и щепотку соли размешать. Добавить 1 яйцо, 1 ст. ложку холодной воды и размягченное сливочное масло. Замесить тесто.

Накрыть его и поставить в холодное место на полчаса.

16 коричневых миндальных орешков разрезать пополам вдоль. Оставшиеся крупно порубить.

Разогреть духовку до 200 °С. Застелить 2 противня бумагой. Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности толщиной примерно 3 мм.

Сделать из него для туловища 13 больших кругов (диаметром по 8 см) и три маленьких круга (диаметром по 6 см).

Положить их на листы. Оставшееся тесто замесить, еще раз раскатать и сделать из него для головы 16 кругов (по 3–4 см).

Взбить 1 белок. Смазать им туловище и положить на него голову (она не должны выходить за пределы туловища). Должно получиться кружок в кружке. Снизу к туловищу прижать ножки (половинки миндаля).

Приклеить белком ушки, слегка вдавливая их в тесто. У больших овечек это миндаль без кожицы, у маленьких кедровые орешки.

Размешать желток со сливками и смазать им всех овечек. 15 овечек посыпать листочками миндаля и 1 рубленым миндалем. Выпекать каждый противень примерно 12 мин.

Остудить овечек. Белых посыпать сахарной пудрой, черную овечку – какао. Нарисовать мордочки. Белым овечкам – белым кремом, коричневой – коричневым. Дать им высохнуть.

Пасхальный барашек

– 200 г сахарной пудры
– 2 яйца
– 1 ч. ложка лимонного сока
– ванильный сахар
– 300 г муки крупного помола
– 5 белков
– 5 желтков
– 30 г масла
– 30 г муки крупного помола для формы

Растереть в пену сахар с двумя яйцами. Растереть желтки с

ванильным сахаром до появления пены.

Затем ввести лимонный сок, взбитые белки, муку и слегка размешать. Форму в виде барашка смазать маслом и присыпать мукой. Тесто поместить в форму и печь в средне нагретой духовке около 45 мин.

Испеченного «барашка» вынуть из формы и украсить.

Пасхальные утята

– 500 г муки
– 30 г дрожжей
– 60 г сахара
– 1 стакан молока
– 60 г масла
– 1 яйцо
– соль
– 2 желтка
– 200 г черносмородинного джема
– 2 ст. ложки сахарной пудры
– 3 ч. ложки лимонного сока
– несколько штук изюма

Просеять муку и сделать в ней углубление, в которое положить дрожжи, сахар и молоко. Замесить тесто и поставить его подходить в теплое место на 30 мин. Месить тесто нужно до тех пор, пока оно не начнет отставать от пальцев. Поставить еще подходить на 15 мин.

В это время подготовить из картона шаблоны утят. Раскатать тесто толщиной 5 мм и вырезать утят. Положить на одну фигурку немного джема и накрыть второй фигуркой, скрепить их между собой. Смазать фигурки взбитым желтком и сделать из изюма глаза. Дать утятам подойти и выпекать при температуре 200 °С примерно 15–20 мин.

Кролики из сладкого теста

– 250 г муки
– 100 мл молока
– дрожжи
– 25 г сахара
– 1 яйцо
– 50 г шоколада
– маленькие шоколадные яйца в ярком фантике

Разогреть духовку до 220 °С.

Поместить пакетик для выпечки пиццы и сахар в миску и

замесить тесто по инструкциям на пакете. Поделить тесто на 8 частей. Из каждого куска взять 1/4 для формирования ножек: раскатать сосиску и согнуть ее не до конца пополам.

Половину теста использовать для формирования тельца и лапок и 1/4 – для головы и ушей. Склеить все кусочки вместе яйцом и поставить на противень.

Каждому кролику дать в лапы небольшой шарик из фольги, нажать на него. Сложить лапы вокруг шарика.

Плотно накрыть кроликов пищевой пленкой и оставить подходить на 1 ч.

Обмазать кроликов яйцом и запекать в духовке до бледно-золотого цвета. Оставить на 10–15 мин остывать и затем вынуть шарики.

Растопить шоколад и нарисовать им мордочки зайцев. Выдать им по 3 шоколадных яйца и закрепить их растопленным шоколадом. Оставить остывать.

Пасхальные булочки с начинкой

Для опары:
– 1/2 стакана молока
– 1/2 стакана воды
– 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
– 2 ч. ложки сахара
– 7 ст. ложек муки
Для теста:
– 2 яйца
– 1 желток
– 5 ч. ложек сахара
– 2/3 ч. ложки соли
– 2 ст. ложки растительного масла
– ванилин
– 3 стакана муки
Для начинки:
– 1 белок
– 1/3 стакана сахарной пудры
– 70–80 г миндаля или фундука
– 1 ч. ложка лимонного сока или уксуса

Приготовление опары: в теплой смеси молока и воды растворить дрожжи. Всыпать сахар и вмешать муку. Поставить в теплое место до увеличения как минимум вдвое.

У одного яйца отделить белок от желтка. Белок убрать в холодильник. В большую миску вылить 1 желток, 2 целых яйца, растительное масло. Всыпать сахар, соль и ванилин. Хорошо

взбить ложкой или вилкой.

В получившуюся массу вылить опару, перемешать. Всыпать 2 стакана муки и перемешать ложкой или вилкой. В стакан насыпать еще муки.

На стол высыпать 1/2 стакана муки, вывалить тесто и хорошо вымесить, при необходимости подсыпая еще муку.

Тесто положить в миску, накрыть пленкой и оставить подходить в теплое место.

Готовое тесто разделить на 9 частей, из каждой части сформировать шар и раскатать в лепешку диаметром 15–18 см.

Приготовление ореховой начинки: белок взбить в крепкую пену, постепенно подсыпая сахарную пудру.

Если пена остается мягкой, то для закрепления можно добавить лимонный сок или уксус.

Орехи раздробить в некрупную крошку. Аккуратно смешать со взбитым белком.

На середину лепешек выложить по 1 ст. ложке белково-ореховой смеси.

Края лепешки собрать в сборку, а затем полностью залепить.

Булочки уложить на смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки противень. Верх смазать сладкой водичкой (1 ч. ложка сахара на 4–5 ст. ложек воды) и оставить до увеличения в 1,5–2 раза.

Подошедшие булочки смазать яйцом и сделать посередине крестообразные надрезы ножницами так, чтобы выглянула начинка.

Поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 мин. Затем булочки прикрыть сверху фольгой, температуру убавить до 180 °С и выпекать до готовности (примерно 20 мин).

Готовые булочки вынуть из духовки и, не снимая с противня, прикрыть полотенцем и оставить на 5–10 мин.

Пасхальные булочки

– 870 г муки
– сухие дрожжи
– 100 г сахара
– 200 мл теплой воды
– 230 мл холодной воды
– 85 г мягкого сливочного масла
– 1 яйцо
– 100 г изюма
– 60 г мелко нарезанной кураги
– 80 г вишни

– 10 звездочек гвоздики
– 6 стручков кардамона
– 1/4 ч. ложки мускатного ореха
– 1 ч. ложка соли
– 1 желток
– 2–3 ст. ложки молока

Приготовление опары: 200 г муки и дрожжи перемешать, добавить теплую воду и замесить. Поставить на 2 ч в теплое место. Растереть в ступке звездочки гвоздики и зерна кардамона. Перемешать опару с 670 г муки и сахаром. Добавить воду, соль, яйцо, сливочное масло, кардамон, мускатный орех и гвоздику.

В кухонном комбайне, вымешивать тесто на медленной скорости 8 мин. Затем добавить курагу, изюм и вишню.

Тесто вымешать и поставить в теплое место на 1 ч.

Выложить противень бумагой для выпечки, смазать сливочным маслом. Разделить тесто на 24 кусочка, сформировав их них булочки. Выложить булочки на противень, таким образом, чтобы между ними не осталось свободного места.

Накрыть противень влажным полотенцем и оставить еще на 30 мин. Затем выпечь в духовке.

Булочки с повидлом

– 2,5 стакана молока
– 150 г сливочного масла
– 1 стакан сахара
– 50 г сухих дрожжей
– 1 кг муки
– 1 ст. ложка растительного масла
– 2 стакана яблочного повидла
– 1–2 ст. ложки изюма
– сахар
– корица

Молоко вскипятить, чуть остудить, добавить сливочное масло и сахарный песок. Дрожжи залить получившейся молочной смесью, добавить муку и все тщательно размешать.

Смазать руки растительным маслом и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок.

Затем переложить в кастрюлю, накрыть полотенцем и поставить на 1,5–2 ч в теплое место.

Готовое тесто разделить на равные части и слепить колобки.

Выложить их на смазанный растительным маслом противень, поставить в разогретую духовку (180 °С) и выпекать 20 мин. С готовых булочек срезать верхнюю часть, вынуть часть мякоти и

заполнить образовавшуюся пустоту повидлом, смешанным с изюмом.

Посыпать сверху сахаром с корицей и поставить в духовку еще на 5–7 мин.

Клюквенно-тыквенные маффины

– 1 стакан тыквенного пюре
– 1 стакан клюквы
– 1 стакан мюсли
– 1 стакан муки
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– 1 стакан сахара
– 80 мл растительного масла
– 2 яйца
– 1/2 стакана молока
– 1/2 стакана любых измельченных орехов
– сливочное масло для смазки формочек

Смешать муку, мюсли и пекарский порошок. Отдельно смешать масло с сахаром, молоком и взбитыми яйцами. Добавить в мучную смесь. Туда же положить клюкву, орехи и тыквенное пюре. Тщательно вымешать.

Смазать маленькие формочки для кексов сливочным маслом и выложить в них тесто. Выпекать при температуре 190 ˚С 20–25 мин.

Творожные пончики

– 400–500 г творога
– 2 яйца
– 1 стакан сахара
– 2 стакана муки
– 1/2 ч. ложки соды
– 1/2 ч. ложки соли
– изюм или курага
– масло для фритюра

Хорошо перемешать все ингредиенты (кроме изюма). Разогреть в кастрюльке растительное масло. В тарелку насыпать муку. Творожную массу выкладывать по чайной ложке в муку. В середину вкладывать 3–4 изюминки или немного мелко нарезанной кураги и скатывать шарик. Размер шарика не должен превышать размер грецкого ореха, иначе середина может не пропечься. Творожные шарики жарить в разогретом масле с двух сторон до готовности.

Маффины с маком

– 120 г муки
– 2 яйца
– 150 г мягкого маргарина
– 150 г сахара
– 3–4 ч. ложки вишневого джема
– 1 пакетик разрыхлителя
– 100 г молотого мака
– 1/3 ч. ложки корицы

В большой емкости смешать маргарин, сахар и желтки, затем добавить мак, джем и муку, разрыхлитель и корицу.

В другой емкости взбить в крутую пену белки и очень осторожно, небольшими порциями перемешать (сверху вниз) с тестом.

Форму для маффинов заполнить готовой массой на 2/3 и выпекать около 20 мин при температуре 180 °С.

Верх можно украсить вишенкой.

Датская ромовая баба

– 3 яйца
– 150 г сахара
– 150 г муки
– 3 ст. ложки теплой воды
– 1 стакан вишневого сока
– 3–4 ст. ложки рома
– 2 желтка
– 250 мл сливок
– 1 ст. ложка крахмала

Яйца взбить в густую пену с помощью миксера, осторожно, понемногу всыпать муку и замесить тесто.

Смазать форму маслом, выложить тесто и запекать в микроволновой печи в течение 7 мин.

Дать немного постоять в форме, затем охладить на решетке, вынув бабу из формы.

Вишневый сок смешать с 2 ст. ложками рома и опустить в эту смесь бабу для пропитки.

Взбить сливки, желтки и крахмал, разогреть, помешав 1–2 раза, но не доводя до кипения. Добавить ром.

Перед подачей бабу полить этим соусом.

Золотые рыбки

– 500 г муки
– 30 г дрожжей
– 60 г сахара
– 250 мл теплого молока
– 60 г масла
– 1 яйцо
– соль
– натертая цедра 1 лимона
– 1 желток
– несколько штук коринки
– 2 ст. ложки сахарной пудры
– 2–3 ст. ложки лимонного сока
– масло для противня

Из продуктов от муки до цедры замесить тесто. Подошедшее 3 раза тесто разделить на куски по 100 г и сформовать из них рыбок.

Ротики сделать двумя маленькими шариками, которые желтком прилепить к голове. По всему туловищу рыбки ножницами сделать надрезы, что будет означать чешую. Уложить печенье на противень и дать еще 15 мин подойти. Духовку разогреем до 220 °С.

Смазать рыбок желтком и поставить печься на втором уровне снизу. Сахарную пудру и лимонный сок растереть до консистенции помады.

Из помады и коринок сделать рыбкам глазки.

Фокачча форчита

– 7 г сухих дрожжей
– 500 г муки
– 1,5 ч. ложки соли
– 3 ст. ложки оливкового масла
Для начинки:
– 250 г нарезанного кубиками сыра моцарелла
– 1 пучок базилика
– 200 г нарезанного кубиками сыра горгонзола
– морская соль
– 3 веточки розмарина
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 2 ст. ложки оливкового масла
– соль
– молотый перец

Сделать закваску за день до приготовления хлеба: всыпать одну треть дрожжей (около 2 г) в 150 мл теплой воды, добавить

125 г муки и замесить густое гладкое тесто. Накрыть и оставить подходить в теплом месте при комнатной температуре 12–16 ч, пока не запузырится.

На следующий день сделать тесто для фокаччи. В большой миске замесить соль, оставшуюся муку и оставшиеся дрожжи. Сделать углубление в середине и влить оливковое масло и закваску, перемешать.

Постепенно добавить 200 мл теплой воды и замесить мягкое липкое тесто – добавить несколько капель воды, если тесто кажется слишком сухим, но не используйте слишком много, иначе тесто будет слишком мягким и его тяжело будет месить.

Переложить на поверхность, посыпанную мукой, месить около 10 мин до образования однородного и эластичного теста.

Положить в чистую, смазанную маслом, миску, накрыть смазанным маслом мешком или пленкой и оставить подниматься при комнатной температуре на 1,5–2 ч или пока тесто не удвоится в размере.

Замесить тесто, чтобы оно вернулось к оригинальному размеру, затем разделить пополам. Слегка замесить обе половины, накрыть пленкой и оставить на 10 мин.

Разогреть духовку до 190 °C. Раскатать обе половины в круг диаметром 30 см на поверхности, посыпанной мукой. Положить оба круга на противень, смазанные маслом.

Разложить сверху моцареллу, посыпать солью и молотым перцем, затем базиликом и горгонзолой. Накрыть сверху вторым кругом теста и слегка скрепить края. Накрыть снова и оставить на 25 мин, пока тесто снова не поднимется.

Сделать углубления по всей поверхности. Посыпать морской солью и розмарином, затем побрызгать оливковым маслом.

Запекать 25–30 мин до золотистого цвета. Переложить на решетку и охладить. Когда остынет, побрызгать оливковым маслом.

Сицилийская кассата

Для коржа:
– 6 яиц
– 140 г сахара
– 140 г пшеничной муки
– тертая цедра 1/2 лимона
Для крема срикоттой:
– 140 г засахаренных фруктов (целых или нарезанных)
– 2 упаковки (по 250 г) сыра рикотта
– 50 г простого шоколада одним куском (положить в

холодильник на 1 ч перед использованием)

– 140 г сахара

– 25 г растопленного сливочного масла для смазывания формы

– немного муки

Для украшения:

– 280 г сахарной пудры, просеянной

– 1 ст. ложка лимонного сока

– 4 ст. ложки абрикосового джема

– 1 ст. ложка ликера апельсинового ликера

– немного молока

– зеленый пищевой краситель

– засахаренные фрукты

– цукаты

– дудник

Разогреть духовку до 160 °С. Смазать растопленным маслом разъемную форму диаметром 25 см и присыпать ее мукой.

Для приготовления коржей миксером взбить яйца с сахаром до образования бледной воздушной массы.

Смесь должна быть достаточно густой, чтобы за венчиком оставался след на поверхности массы – этой стадии можно достичь за 8–10 мин. Аккуратно добавить муку и лимонную цедру либо венчиком, либо ложкой, стараясь не выбить слишком много воздуха.

Быстро взбивая, переложить подготовленную массу в форму и запекать 30 мин, пока коржи не будут упругими, если на них нажать (корж не должен подняться). Поставить форму на решетку, дать остыть, затем достать корж из формы.

Приготовление крема: мелко нарезать засахаренные фрукты и холодный шоколад. Смешать рикотту с сахаром, фруктами и шоколадом. Поставить в холодильник, пока вы не будете готовы собирать торт.

Приготовление глазури: смешать сахарную пудру с лимонным соком и 1 ст. ложкой молока, затем добавить каплю зеленого красителя, чтобы глазурь получилась нежно-зеленого цвета. Быстро взбить смесь.

В итоге должна получиться густая смесь, которую можно легко размазать.

Собрать торт. Нагреть джем с ликером и 1 ст. ложкой воды. Разрезать корж пополам горизонтально.

Положить менее ровную часть на плоскую поверхность и намазать половину джемом. Сверху выложить всю рикотту.

Намазать второй корж оставшимся джемом, затем положить его джемом на начинку. Намазать сверху глазурью и разровнять лопаткой, затем поставить в холодильник как минимум на 1 ч

(или на срок до 2 дней).

Перед тем как подавать, украсить фруктами, веточками дудника.

Коломба по-старинному

В Италии продают специальные формы из бумаги для выпечки голубок. Этот кекс можно испечь и в любой другой форме.

Для первого замеса:

– 500 г муки

– 125 г сахара

– 5 желтков

– 200 мл воды

– 120 г сливочного масла

Для второго замеса:

– 125 г сахара

– 1 ст. ложка жидкого меда

– 2 ст. ложки воды

– 5 желтков

– щепотка соли

– 250 г засахаренных фруктов (апельсиновые корочки) и изюма

– 125 г сливочного масла

– 250 г муки

– ванилин

– соль

Для глазури:

– миндаль, нарезанный пластинками

– 150 г сахара для посыпки

– 2 белка

– 50 г сахара

Растворить полпакетика дрожжей в теплой воде. Начать с добавления сахара, затем добавить половину желтков, затем муку. Хорошо вымесить руками. Добавить остаток желтков.

Оставить тесто всходить. В первый замес добавить сахар, мед, воду и половину желтков.

Потом добавить муку, хорошо вымешать тесто и потом ввести остаток желтков. Тесто должно получиться эластичным. Добавить ванилин, соль, растопленное масло и в конце засахаренные фрукты.

Оставить под салфеткой при комнатной температуре приблизительно на 1 ч.

Затем выложить в форму для запекания и оставить подниматься на 4 ч.

Смешать все ингредиенты. Смазать коломбу получившимся кремом, положить несколько цельных миндалин, присыпать сверху сахаром для посыпки.

Поставить коломбу выпекаться в духовку при температуре 200 ˚С на 1 ч.

Проверить готовность деревянной шпажкой.

Пасхальные бисквиты

Для теста:
– 2,5 стакана пшеничной муки
– 1 сырое яйцо
– 1/4 стакана сахара
– 1 стакан размягченного сливочного масла или маргарина
– 2 ч. ложки сухих дрожжей
– 1/2 ч. ложки миндальной эссенции
– 1/2 ч. ложки ванильной эссенции
Для глазури:
– 1 стакан сахара
– 1–2 ст. ложки молока
– 1/2 ч. ложки ванилина
– несколько капель пищевого красителя
– соль

Для теста сахар тщательно перемешать с маслом или маргарином, яйцом, миндальной и ванильной эссенцией. Добавить муку и дрожжи, замесить тесто, накрыть его крышкой и поместить в холодильник не менее чем на 3 ч.

Приготовленное тесто разделить на 2 части. Каждую часть раскатать на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 3 мм, нарезать овальными кусочками длиной 5 см, положить в форму, слегка смазанную маслом или маргарином, и выпекать в разогретой духовке в течение 8 мин до золотистой корочки.

Вынуть из духовки и охладить. Компоненты глазури тщательно перемешать. Полученную массу можно разделить на 2–3 части и каждой придать свой цвет. Затем каждую чть еще раз взбить до получения однородной массы и оформить приготовленные бисквиты.

Бабы

Баба кружевная

– 500 г муки
– 50 г дрожжей
– 10 яиц
– 500 г сахара
– 1/3 стакана молока
– соль

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, развести в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать не менее часа, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Баба шафранная

– 1 кг муки
– 500 мл молока
– 80 г дрожжей
– 8 желтков
– 4 белка
– 150 г сахара
– 140 г растопленного масла
– 100 г изюма
– 30 мл спирта
– щепотка шафрана
– 30 г апельсиновой цедры
– цедра 1 лимона
– 1 ч. ложка соли
– сахарная пудра

250 г муки развести теплым молоком и добавить дрожжи. Опарное тесто прикрыть салфеткой и поставить на час в теплое место, чтобы оно хорошо выросло.

Взбить венчиком желтки, сахар, белки, цедру одного небольшого лимона, предварительно замоченную в рюмке спирта (на 3 ч) и щепотку шафрана (прополоснуть в сите!), положить эту массу в опару, прибавить 750 г муки, соль и месить тесто руками 30 мин.

После этого влить в тесто растопленное масло, всыпать изюм и тоненько нарезанную, сваренную в сахаре апельсиновую цедру. И снова месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и стенок миски.

Потом переложить его в смазанную маслом форму. Когда тесто вырастет и заполнит форму, вставить ее в хорошо нагретую духовку. Выпекать бабу 60 мин.

Теплую бабу посыпать сахарной пудрой или же покрыть глазурью.

Баба сбивная муслиновая

– 24 желтка
– 300 г сахара
– 60 г дрожжей
– 1/2 стакана молока
– 1 ст. ложка муки
– 1 ч. ложка сахара
– 1 ст. ложка ванили
– 250 г пшеничной муки
– 100 г масла

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить сахар. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком до тех пор, пока они, соединившись с сахаром, не побелеют и не загустеют.

Баба

> «Родственница» кулича – выпечное изделие из сдобного дрожжевого теста (иногда бисквитного) с большим содержанием яиц. Именно интенсивное взбивание отдельно белков и желтков обеспечивает воздушность и пористость теста для этого нежного и вкусного изделия.

После этого добавить дрожжи (дрожжи развести в тепловатом молоке, прибавить 1 ст. ложку муки и 1 ч. ложку сахара, размешать и подождать, пока опара подойдет, затем соединить опару со взбитыми желтками), стертую в порошок ваниль и просеянную и слегка подогретую пшеничную муку. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него растопленное чуть теплое масло и снова взбивать в течение 30 мин.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое (в теплом месте), переложить его в смазанную маслом и немного подогретую

рифленую форму для баб.

И только тогда, когда тесто, подойдя, заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, вставить форму в хорошо нагретую духовку.

Время выпечки при средней температуре – 60–70 мин.

Баба тюлевая

– 4 стакана муки
– 70–80 г дрожжей
– 25 яиц
– 3 стакана сахара
– 1/3 стакана молока
– 1 ч. ложка шафрановой настойки
– соль

Взбитые в густую пену желтки, муку, распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль и немного шафрановой настойки смешать и взбивать непрерывно 2 ч. Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки и не прикасаться, иначе баба может осесть.

Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 °С до готовности. Испеченную бабу в форме положить вверх дном на подушку, застланную пергаментом.

Извлекать из формы, когда она совершенно остынет. В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Баба ромовая

– 3 яйца
– 150 г сахара
– 150 г муки
Для пропитки:
– 1 стакан вишневого сока
– 2 ст. ложка рома
Для соуса:
– 3–4 ст. ложки рома
– 2 желтка
– 1/4 л сливок
– 1 ст. ложка крахмала

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же

осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 ˚С до образования золотистой корочки.

Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой. Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Баба нежная

– 100 г муки
– 6 яиц
– 3 желтка
– 100 г сахарной пудры
– 100 г масла
– цедра 1/2 лимона
– ванильный сахар

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане.

Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины.

Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями.

Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 ˚С духовку.

Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Песочная баба

– 500 г муки
– 2 ч. ложки соды
– 50 г изюма
– 30 г миндаля
– тертые сухари
– 200–250 г масла
– 4–6 яиц

– 250 г сахарной пудры
– ванилин
– 1–2 ст. ложки лимонного сока
– 1 стакан молока

Муку смешать с содой. Изюм промыть, обсушить. Миндаль порезать. В миске растереть масло с желтками (поочередно добавляя по одному желтку), сахарной пудрой, ванилином, лимонным соком, мукой и молоком. Когда получится однородная масса, смешать ее с сухофруктами.

Выложить тесто в форму, смазанную достаточно большим слоем масла, и поставить в среднеразогретую духовку, выпекать 40–45 мин.

Еще теплую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином и остудить.

Баба пуховая

– 500 г пшеничной муки
– 70 г дрожжей
– 1/2 стакана молока
– 10 желтков
– 150 г сахарной пудры
– 150 г сливочного масла
– 30 мл рома
– 20 г изюма
– соль

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но также вкусна и нежна. 250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить.

Потом положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли.

Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать 20 г изюма. Тесто выложить в обильно смазанную мягким маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, заполнить форму. Выпекать в хорошо нагретой духовке 50–55 мин.

Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Ромовая баба крупная

– 570 г муки
– 95 г сахара
– 90 г сливочного масла
– 20 г дрожжей
– 1 яйцо
– соль
– 45 г изюма и коринки
– ванильная пудра
– 120 мл воды
Для сиропа:
– 40 г сахара
– 4 мл коньяка
– 1 мл ромовой эссенции
– 45 мл воды
Для помадки:
– 200 г сахара
– 20 г патоки
– 65 мл воды
– сливочное масло для смазки форм

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на куски по 730 г (для баб весом 1 кг) и по 365 г (для баб весом 500 г). Тесто подкатать, положить в смазанную маслом коническую усеченную гофрированную форму с трубочкой посередине и дать ему полную расстойку. Когда тесто, уложенное в форму, увеличится в объеме в два раза, выпекать его в течение 45–50 мин при температуре 210–220 °С.

Через 8–10 ч после выпечки поставить изделие узким концом вниз в сироп, а затем опустить этим же концом в согретую помадку.

Баба медовая

– 1 кг пшеничной муки
– 550 г меда
– 70 г дрожжей
– 1/4 л сливок
– 500 г желтков
– 300 г сахара
– 400 г сливочного масла
– соль

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок)

вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины.

Выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Баба ванильная

– 300 г муки
– 20 г дрожжей
– 1/3 стакана молока
– 4 желтка
– 75 г сахара
– 160 г сливочного масла
– щепотка ванильного сахара
– 100 г изюма
– 1 ст. ложка рома
– цедра 1/2 лимона
Для обсыпки:
– 1 ст. ложка сахарной пудры

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки. Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 ˚С до готовности в течение примерно 1 ч.

Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу: пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

– 600 г муки
– 30 г дрожжей
– 1/2 стакана молока
– 4 желтка
– 100 г сахара

– 150 г сливочного масла
– цедра лимона
– соль
Для маковой начинки:
– 150 г мака
– 250 мл молока
– 40 г сахара
– 20 г сливочного масла
– 30 г молотого пряника
– цедра лимона
– корица
– 20 г шоколада
– 1 ст. ложка меда

Приготовление дрожжевого теста: поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом.

Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте. Испечь при температуре 180 °С до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален тем, что в разрезе получается красивый рисунок.

Баба ореховая

– 250 г муки
– 50 г орехов
– 150 г сахара
– 50 г сливочного масла
– 2 яйца
– 60 мл молока
– сок и натертая цедра 1/2 лимона
– 1 ч. ложка соды
– 1 ст. ложка порошка какао
Для обсыпки:
– сахарная пудра с ванилином

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги.

Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами

– 300 г муки
– 100 г ядер орехов
– 200 г сахара
– 4 желтка
– 200 г сливочного масла
– 50 г шоколада
– 100 мл молока
– 4 белка
– сода на кончике ножа
Для обсыпки:
– сахарная пудра с ванилином

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба тирольская

– 300 г муки
– 150 г крахмала
– 300 г сливочного масла
– 450 г мелкого сахара
– 12 яиц
– 1 ст. ложка сливок
– 150 г цукатов
– 70 г миндаля
– ванилин
– сахарная пудра

Положить в кастрюлю сливочное масло, немного разогреть, но не совсем распускать, вымесить до густоты сметаны, добавить сахар, ванилин и размешать. Нарубить цукаты, положить ошпаренный, вычищенный и истолченный со сливками миндаль.

Все это хорошенько размешать.

Затем по одному вбить яйца, не переставая мешать лопаткой (чем больше мешать, тем лучше выходит тесто, нежнее и вкуснее). Положить в приготовленное тесто всю муку и хорошенько вымесить.

Затем приготовить форму или сковороду, смазать ее маслом и обложить пергаментной бумагой. Выложить в нее тесто до половины высоты сковороды, засыпать сверху чищеным и рубленым миндалем, поставить в духовку и запечь.

Когда баба остынет, осторожно снять со сковороды и посыпать сахарной пудрой.

Баба сливочная с ванилью

– 300 г муки
– 150 г крахмала
– 10 яиц
– 300 г мелкого сахара
– 150 г сливочного масла
– 300 мл молока
– 10 г ванилина

Вскипятить молоко с 1 стаканом сахара и ванилью, дать остыть. Сливочное масло положить в кастрюльку и вливать понемногу вскипяченное молоко, не переставая мешать лопаткой.

Остальной сахар растереть с 8 желтками, чтобы масса загустела. Затем всыпать муку и крахмал, размешать. Взбить в густую пену 10 белков, выложить их в эту массу, осторожно перемешать, чтобы белки не осели.

Приготовить форму, смазанную внутри маслом и обложенную белой бумагой, выложить в нее тесто и запечь.

Баба лимонная

– 2 лимона
– 2 стакана сахара
– 12 яиц
– 1/2 стакана крахмала
– 3/4 стакана муки
– 1 ст. ложки сливочного масла

Цедру лимонов натереть на терке. Потом сварить в воде оба лимона до мягкости. Вынуть, немного остудить, разрезать, удалить зерна, а лимоны растереть в каменной посуде и прибавить 1 стакан сахара, всыпая его понемногу. Желтки взбить с остальным сахаром, выложить их в растертые лимоны и,

прибавив тертую цедру, размешать. Взбить в густую пену 12 белков, осторожно выложить их в приготовленную массу, подсыпая понемногу сперва крахмал, а потом муку. Все хорошо и равномерно размешать.

Приготовить форму, смазать ее маслом, выложить приготовленное тесто, чтоб было не более 3/4 формы. Поставить в духовку и выпекать до готовности.

Баба миндальная

– 150 г муки
– 250 г сахара
– 12 яиц
– 70 г сладкого миндаля
– 50 г горького миндаля
– 30 мл вишневого ликера
– сливочное масло

12 желтков растереть с сахаром добела. Ошпарить и очистить сладкий и горький миндаль, истолочь его с ликером и выложить в желтки с сахаром, хорошенько перемешав.

Затем взбить в пену белки, всыпать муку, перемешать с желтками и положить взбитые белки. Осторожно перемешать все вместе, выложить в приготовленную смазанную маслом и обсыпанную миндалем форму.

Бабу выпечь в духовке и горячей вынуть из формы.

Петербургская баба

– 18 яиц
– 35 г дрожжей
– 15 ядер миндаля
– 1 лимон
– 200 г сливочного масла
– 3/4 стакана сахара
– 2 стакана сметаны
– 400 г муки
– 1/3 стакана молока
– соль по вкусу

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки взбить с сахаром до образования пены. Натереть цедру лимона и миндаль, взбить сливочное масло, положить их во взбитые желтки, хорошо перемешать.

Развести дрожжи в теплом молоке. Взбить до пены яичные белки. В миску с желтками, постоянно помешивая, добавить

разведенные дрожжи, сметану, муку и в конце – яичные белки.

Массу выложить в форму (или в несколько форм), заполнив ее на треть объема. Форму накрыть полотенцем и поставить в теплое место для того, чтобы тесто поднялось (примерно вдвое), затем поставить в разогретую духовку и выпекать в течение 1 ч.

Баба на желтках

– 24 желтка
– 2 стакана сахара
– 300 г растопленного сливочного масла
– 1 стакан дрожжей
– 3 стакана муки
– 1/2 стакана сахара
– ром

Процеженные желтки и 2 стакана просеянного сахара растереть до бела.

Влить растопленное масло, мешать 30 мин, всыпать муку, влить дрожжи, мешать 30 мин. Слегка посыпать мукой, накрыть, дать подняться.

Когда тесто поднимется, выбить его лопаткой, налить полформы, дать немного подняться, осторожно поставить в горячую духовку. Когда баба подрумянится, прикрыть ее бумагой и выпекать до полной готовности.

Между тем вскипятить сладкий, но жидкий сироп, влить по вкусу ром. Вынуть бабу из печи, горячую выложить боком на блюдо. Дать остыть. Затем облить ее горячим сиропом, перевернуть на блюде несколько раз, чтобы она пропиталась сиропом.

Поставить на блюдо, дать обсохнуть и подавать к столу.

Кексы

Шоколадно-ореховый кекс

– 200 г сливочного масла
– 200 г сахара
– 1 пакетик ванильного сахара
– 2 щепотки соли
– 4 яйца
– 300 г муки
– 1 пакетик разрыхлителя
– 50 мл сливок
– 100 г белого шоколада
– 100 г темного шоколада
– 2 ст. ложки миндальных «лепестков»

Духовку нагреть до 180 °С. Орехи обжарить без добавления жира. Остудить и смешать со специями и цедрой. Сливочное масло растереть с сахаром, ванильным сахаром и солью. Ввести яйца. Подмешать муку, разрыхлитель, орехи и сливки.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму для кекса. Выпекать 50–60 мин. Через 40 мин от начала выпекания при необходимости прикрыть фольгой.

Кекс остудить и вынуть из формы. Шоколад разломать на кусочки и по отдельности расплавить.

Полить кекс и глазури придать мраморный рисунок. Посыпать миндалем.

Итальянские миндальные кексы

– 500 г муки
– 3 яйца
– 100 г маргарина
– 400 г сахара
– 1 пакетик ванильного сахара
– 2 ст. ложки натертой цедры лимона
– 200 г мелко нарубленного миндаля
– 100 г миндальных зерен

В муку, смешанную с нарубленным миндалем, положить яйца, маргарин, сахарный песок, лимонную цедру и вымесите гладкое тесто. В самом конце в тесто подмесить миндальные зерна.

Тесто разделить на 3 части, каждую часть скатать в колбаску толщиной примерно в 3 см, колбаски завернуть в фольгу и положить на 30 мин на холод.

Лист накрыть бумагой или смазать жиром, выложить на него сформованные из теста колбаски и выпекать их в нагретом духовом шкафу при температуре 175 °С в течение 20 мин.

После выпечки колбаски остудить и разрезать на ломтики толщиной примерно в 1 см. Ломтики снова уложить на лист и выпекать еще 15 мин (при температуре 175 °С), пока они не подрумянятся.

Настоящие миндальные кексы должны быть очень твердые.

Бременский пасхальный кекс

– 750 г муки
– 100 г сахара
– 250 мл теплого молока
– 40 г дрожжей
– 400 г масла
– 1 пакетик ванильного сахара
– по 1 ч. ложке соли и молотого кардамона
– 700 г изюма
– 150 г очищенного рубленого миндаля
– 125 рубленых цукатов из лимонной корки
– сок и цедра от 1 лимона
– 50 г сахарной пудры
– масло (смазать противень)

Форму или противень смазать маслом. Муку просеять и сделать посередине лунку. Раскрошить туда дрожжи и смешать с небольшим количеством сахара, молока и муки и сделать опару. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 20 мин в теплое место подходить.

Растопленное масло смешать с ванильным сахаром, солью и кардамоном, положить в опару с мукой и замесить тесто.

Изюм промыть горячей водой, дать стечь, смешать с миндалем, цукатами, лимонным соком и цедрой и замесить тесто. Накрыть тесто и снова поставить в теплое место на 40 мин подходить.

Подошедшее тесто разделить пополам. Одну половину выложить в смазанную форму и оставить на 15 мин подходить.

Духовку разогреть до 190 °С. Хорошо подошедший кекс выпекать 65–70 мин на нижнем уровне духовки.

Выпеченный кекс переложить на кухонную решетку и дать остыть.

Вторую половину теста сформовать в продолговатый каравай, положить на смазанный маслом противень и дать подойти 15 мин. Выпекать кекс 65–70 мин.

Дать остыть и посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный кранц

Для теста:
– 200 мл молока
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 200 г изюма
– 40 г сахара
– 450 г муки
– 80 г лимонных цукатов
– 7 яичных желтков
– 1 яичный белок
– соль
– 120 г сливочного масла
– 2 ст. ложки сливок
Для глазури и украшения:
– 200 г сахарной пудры
– 1 яичный белок
– 2 ст. ложки лимонного сока
– 50 г засахаренных фруктов

Замесить тесто из муки, сахара, сливочного масла, соли и 100 мл горячего молока. Дрожжи развести в оставшихся 100 мл теплого молока и соединить с тестом. Когда тесто поднимется, ввести в него сначала яичные желтки, потом белки и сливки, промытый и просушенный изюм и цукаты. Дать тесту подойти, переложить в подготовленную форму, еще раз дать подняться и испечь.

Готовое изделие покрыть яичным белком, взбитым в крепкую пену с сахарной пудрой и лимонным соком, украсить цукатами и на 5–10 мин поставить в теплую духовку.

Гугельхопф, немецкий пасхальный кекс

– 300 г муки
– 1 щепотка соли
– 7 г сухих дрожжей
– 150 мл молока
– 1 апельсин
– 100 г сахара
– 1 яйцо

– 140 г сливочного масла

– 75 г изюма

– 30 г миндаля

– сахарная пудра для обсыпки

В емкости развести дрожжи в теплом молоке. Добавить немного муки, просеянной через сито. Тщательно перемешать все, накрыть крышкой и оставить в теплом месте на 1 ч.

Натереть цедру апельсина на терке, отжать сок.

В оставшуюся муку добавить соль, сахар, яйцо, сливочное растопленное масло, цедру. Влить апельсиновый сок.

Добавить дрожжевую закваску, хорошенько перемешать и оставить еще на 1 ч в теплом месте.

Изюм тщательно промыть, залить коньяком или кипятком и оставить на 10 мин. Добавить в тесто, перемешать.

На дно формы выложить цельные, очищенные орехи миндаля, вылить тесто и оставить еще на 20–25 мин.

Разогреть духовку до 200 °С и запекать кекс около 45 мин.

Вынуть из духовки, дать немого остыть.

Перевернуть форму на бок и вынуть кекс. Посыпать сахарной пудрой.

Творожно-лимонный кекс

– 2 стакана пшеничной муки

– 250 г маргарина

– 1 стакан сахара

– 250 г нежирного (диетического) творога

– 3 яйца

– 1 толстокожий лимон

– 1 ч. ложка без верха соды

– соль

Отделить белки от желтков. Растереть маргарин с сахаром и солью до получения однородной массы. Не прекращая растирать, добавить по одному желтки. Каждый последующий желток добавлять после полного смешения с сахарной массой предыдущего.

Творог протереть через сито, чтобы он стал более воздушным и осторожно соединить с масляно-яичной массой.

Натереть на терке лимон с кожурой или измельчить его в миксере, добавить лимон к тесту, в это же время добавить соду. Всыпать просеянную муку и все тщательно перемешать. Взбить яичные белки в стойкую пену и прибавить их к тесту.

Смешивать тесто с взбитыми белками надо очень осторожно, быстро, плавными движениями, перемешивая тесто сверху вниз,

чтобы не нарушить структуру пены. Должно получиться мягкое, вязкое тесто.

Положить тесто в заранее подготовленную обильно смазанную маслом форму, наполняя ее примерно на 3/4 объема, учитывая, что при выпечке кекс поднимется. Поскольку тесто не льющееся, его довольно сложно равномерно распределить по форме, поэтому ножом аккуратно разровняйте поверхность будущего кекса и ставьте форму в духовку. Выпекать кекс 1,5 ч при температуре 180 °С. Первые 15–20 мин не заглядывайте в духовку и не касайтесь формы с изделием, но потом не забывайте про кекс. Если на поверхности кекса образовалась темная корочка, но сам он еще не пропекся, покройте верхушку кекса фольгой или плотной бумагой (сейчас в магазинах продается специальная бумага для выпечки) и продолжайте выпекать. Когда кекс готов, выньте форму из духовки и оставьте кекс остывать, не вынимая из формы. Остывший кекс опрокиньте на широкое плоское блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Посыпать пудрой следует только остывший кекс, иначе сахарная пудра намокнет, станет серой и некрасивой.

Можно вместо лимона добавить в тесто один небольшой толстокожий апельсин, но в этом случае, прежде чем добавить в тесто соду, погасите ее несколькими каплями лимонного сока.

Пасхальный кекс с марципаном и сухофруктами

– 125 г нарезанного сливочного масла
– 250 г простой муки
– 100 г светлого коричневого сахара
– 250 г смеси сухофруктов
– 1 ч. ложка пекарского порошка или разрыхлителя
– 1 ч. ложка соды
– 150 мл молока
– 150 г нарезанных марципанов
– 1 ст. ложка апельсинового джема или мармелада для глазури

Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом и проложить пергаментом форму вместимостью 1 кг.

Растереть масло с мукой, пока они не будут напоминать крошки, – это можно сделать в кухонном комбайне.

Добавить сахар и сухофрукты. Смешать с пекарским порошком, содой и молоком, влить в середину сухих ингредиентов. Смешать, чтобы получилось мокрое тесто. Добавьте немного молока, если необходимо, чтобы тесто спадало с ложки.

Выложить треть теста в форму посыпать половиной марципана, выложить сверху треть теста и посыпать оставшимся марципаном. Выложить оставшееся тесто.

Запекать 1 ч, пока кекс не поднимется и не будет упругим на ощупь. Переложить на решетку и охладить. В маленькой кастрюльке подогреть мармелад с небольшим количеством воды и смазать кекс.

Охладить полностью, перед тем как подавать.

Шафранный кекс

– 500 г муки
– 300 г сливочного масла
– 1/2 стакана сливок
– 3 яйца
– 1 стакан сахара
– 50 г дрожжей
– 0,5 г шафрана
– 5 зернышек кардамона
– натертая лимонная цедра
– 1 пачка ванильного сахара
– 1 стакан изюма
– 4 ст. ложки апельсиновых цукатов
– 2 ст. ложки рома
Для глазури из белка:
– 1 стакан сахарной пудры
– 1 белок
– по 1 ч. ложке апельсинового и лимонного соков
– 2 ст. ложки тертого шоколада
Для шоколадной глазури:
– 1 белок
– 1 стакан сахарной пудры
– 2 ч. ложки столового уксуса
– 1–2 ст. ложки какао

Масло вместе с мукой порубить ножом, добавить взбитые яйца, растворенные в сливках дрожжи и все быстро вымесить в однородную массу. Тесто погрузить в емкость с теплой водой (комнатной температуры) и дать подойти. Подошедшее тесто через 30 мин поднимется над водой.

К тесту добавить пряности, сахар, ром и промытый, обсушенный и обвалянный в муке изюм и цукаты. Готовое тесто выложить в смазанную жиром форму с пустой серединой и выпекать при умеренном жаре 50 мин.

Остывший кекс вынуть из формы, а затем покрыть его

глазурями, каждая из которых влита в свой бумажный фунтик. Наносить глазурь можно в виде какого-нибудь орнамента, рисунка.

Шоколадно-ореховый кекс

– 200 г сливочного масла
– 200 г сахара
– 1 пакетик ванильного сахара
– 2 щепотки соли
– 4 яйца
– 300 г муки
– 1 пакетик разрыхлителя
– 50 мл сливок
– по 100 г белого и темного шоколада
– 2 ст. ложки миндальных лепестков

Духовку нагреть до 180 °С. Орехи обжарить без добавления жира. Остудить и смешать со специями и цедрой. Сливочное масло растереть с сахаром, ванильным сахаром и солью. Ввести яйца. Подмешать муку, разрыхлитель, орехи и сливки.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму для кекса. Выпекать 50–60 мин. Через 40 мин от начала выпекания при необходимости прикрыть фольгой. Кекс остудить и вынуть из формы.

Шоколад разломать на кусочки и по отдельности расплавить. Полить кекс и глазури придать мраморный рисунок. Посыпать миндалем.

Медовый кекс

– 2 стакана муки
– 2 ст. ложки меда
– 1/2 стакана сахара
– 150 г сливочного масла
– 5 яиц
– 1 ч. ложка яблочного уксуса
– 1 ч. ложка соды
– 1,5 стакана измельченного фундука
– корица молотая
– анилин
– соль
– сахарная пудра для посыпки

Смешать яйца, мед, масло, сахар, соль и взбить до получения однородной массы. Добавить соду, погашенную уксусом,

ванилин, корицу, орехи, всыпать муку и замесить тесто.

Выложить тесто в смазанную маслом форму и поставить в разогретую духовку (200–220 °С) на 15–20 мин. Готовый кекс охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Пасхальные кексики

– 100 г сливочного масла
– 100 г сахара
– 2 яйца
– 175 мл молока
– 1/2 ч. ложки ванильного сахара
– 2 ст. ложки кокосовой стружки
– курага
– шоколадная глазурь

Растереть масло и сахар добела. Положить яйца и взбить до пышности. Всыпать муку, перемешать тесто деревянной ложкой. Влить молоко.

Всыпать кокосовую стружку.

В последнюю очередь добавить мелко нарезанную курагу и все аккуратно перемешать.

Формочки смазать маслом, выложить на 3/4 размера формочек тесто. Поставить в духовку и запекать при 180 °С около 25–30 мин. Кексики должны приобрести золотистый цвет.

Вынуть готовые кексики, охладить и покрыть шоколадной помадкой.

Кофейный кекс с посыпкой «штрейзель»

– 50 г размягченного сливочного масла (маргарина)
– 100 г сахарной пудры
– 1 яйцо (слегка взбитое)
– 1 ст. ложка кофейной эссенции
– 100 г пшеничной муки
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– 75 г золотистого кишмиша
– 60 мл молока
– щепотка соли
Для посыпки «Штрейзель»:
– 50 г сливочного масла (маргарина)
– 2 ст. ложки пшеничной муки
– 75 г коричневого сахара
– 1 ст. ложка молотой корицы
– 50 г смеси нарезанных орехов

Приготовление теста: растереть в пышную однородную массу масло (маргарин) и сахарную пудру. Постепенно добавить сначала яйцо и кофейную эссенцию, потом – муку и соль. Положить в массу изюм и влить столько молока, чтобы получилось тесто, плавно отделяющееся от ложки.

Приготовление кекса: втирать масло (маргарин) в смесь муки с коричневым сахаром и корицей до образования крупки.

Добавить орехи. Половиной массы посыпать дно смазанной жиром и застланной бумагой формы диаметром 20 см. Выложить тесто и сверху засыпать оставшейся крупкой.

Выпекать 15 мин при 220 °С в предварительно разогретой духовке.

Готовый кекс должен хорошо подняться и быть упругим.

Кекс «изюминка»

– 225 г сливочного масла (или маргарина)
– 300 г сахарной пудры
– 3 яйца
– 100 мл кипятка
– 400 г пшеничной муки
– 175 г коринки
– 50 г смеси нарезанных цукатов
– 100 мл холодной воды
– 1 ст. ложка пекарского порошка
– щепотка соли

Масло (или маргарин), сахарную пудру и соль залить кипятком и оставить до размягчения, затем быстро взбить в однородную массу.

По одному вбить яйца, затем добавить муку, изюм и цукаты, подливая порциями холодную воду. Всыпать пекарский порошок.

Приготовленную смесь выложить в смазанную жиром форму диаметром 24 см. Выпекать 30 мин в разогретой до 180 °С духовке. Уменьшить нагрев до 150 °С. Выпекать еще 40 мин. Проверить шпажкой готовность. Подержать в форме 10 мин, затем выложить на сетку и дать остыть полностью.

Края прямоугольных кексов на половину времени приготовления лучше прикрыть полосками бумаги.

Кексики «столичные»

– 175 г изюма (без косточек)
– 250 мл воды
– 100 г размягченного сливочного масла (или маргарина)

– 1 яйцо (взбитое)
– 100 г коричневого сахара
– 1 ч. ложка ванильной эссенции
– 200 г пшеничной муки
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– щепотка соли

Воду, изюм и соду довести до кипения и варить на слабом огне 3 мин. Растереть в пышную массу масло (маргарин) и сахарный песок. Порциями добавить взбитое яйцо и ванильную эссенцию. Соединить с чуть теплым проваренным изюмом, затем всыпать муку, пекарский порошок и соль. Выложить тесто в бумажные или смазанные жиром металлические формочки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 12–15 мин.

Кексы должны хорошо подняться и зарумяниться.

Использование вместо части муки мелко дробленных орехов придает цвет тесту, структуру и запах.

Творожный кекс с изюмом

Для теста:
– 100 г сливочного масла (или маргарина)
– 2 ст. ложки прозрачного меда
– 50 г коричневого сахара
– 225 г геркулеса
Для начинки:
– 225 г домашнего сыра
– 150 мл йогурта (без добавок)
– 150 г сметаны
– 50 г изюма
– 1 ст. ложка желатина
– 4 ст. ложки кипятка

Приготовление теста: в растопленное масло (маргарин) положить мед, сахар и геркулес. Выложить массу в смазанную жиром форму диаметром 20 см.

Приготовление начинки: в пропущенный через сито домашний сыр добавить сначала йогурт со сметаной, а затем – изюм. Желатин всыпать в горячую воду и оставить растворяться, затем подогреть на водяной бане, пока раствор не станет прозрачным, и соединить со смесью.

Помешивать, пока масса не начнет застывать. Выложить начинку на основу и дать кексу застыть.

Кекс ванильный

– 250 г муки
– 200 г сахара
– 200 г масла
– 120 г изюма
– ванилин
– 8 яиц

Добавить в размягченное масло сахар и ванилин, все хорошо растереть, затем, не прекращая растирания, ввести по одному желтки и постепенно всыпать понемногу муки.

Хорошо вымешенное тесто охлаждать в холодильнике в течение 40 мин. Когда оно остынет и загустеет, в него положить промытый изюм и взбитые в густую пену белки яиц.

Осторожно перемешать, тесто выложить в смазанную маслом форму на 1/3 ее высоты, на дно формы положить промасленную бумагу и выпекать кекс. Готовность кекса проверяется с помощью деревянной иглы.

Кекс с изюмом

– 300 г муки
– 200 г сахара
– 150 г маргарина
– 100 г изюма
– 5 яиц
– ванилин

Хорошо растереть сливочный маргарин с сахаром, постепенно добавляя сырые яичные желтки. Положить в массу муку, промытый изюм, ванилин, взбить в густую пену белки и добавить в тесто, осторожно помешивая.

Смазать для кексов формы и выложить в них тесто. Выпекать 40–50 мин.

Кекс ореховый с изюмом

– 160 г муки
– 160 г орехов
– 180 г сахарной пудры
– 120 г изюма
– 4 яйца

Муку смешать с нарубленными растертыми грецкими орехами и изюмом, белки взбить в крупную пену с постепенным добавлением сахарной пудры и соединить с мукой, орехами, изюмом, осторожно вымешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, на дно формы положить бумагу.

Выпекать при температуре 230–240 °С в течение часа. Готовый кекс выдержать в прохладном месте.

Кекс по-английски

– 450 г муки
– 400 г сахара
– 300 г изюма
– 50 г цукатов
– 45 г сахарной пудры
– 10 яиц
– ванилин

Смешать желтки с сахаром и со сливочным маслом, все тщательно перемешать добела, добавить изюм и мелко нарезанные цукаты, муку и снова все перемешать до однородной массы, затем влить белковую массу, взбитую в крепкую пену.

Вымешанное тесто осторожно выложить в маленькие формы, смазанные маслом. Формы, наполненные тестом наполовину, поставить в печь на противне.

Выпекать при температуре 200–220 °С 40–45 мин. Готовые кексы посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Кекс кофейный с изюмом

– 350 г муки
– 250 г сливочного маргарина или масла
– 250 г сахара (лучше сахарной пудры)
– 5 яиц
– 100 г изюма
– 2–3 ст. ложки молотого кофе, сваренного в 100 мл воды, охлажденного и процеженного
– 1 ч. ложка соды, погашенной лимонным соком или уксусом

Отделить у 3 яиц белки от желтков. Растереть добела маргарин с сахаром. Не прекращая растирать, добавить постепенно по одному 3 желтка и 2 яйца, влить кофе и все осторожно перемешать. Если у вас нет молотого кофе, можно заменить его растворимым. Всыпать в тесто муку и погашенную соду.

Обвалять чуть распаренный изюм в небольшом количестве муки и добавить к тесту. Все тщательно перемешать. Затем взбить белки в крепкую пену и быстро соединить их с тестом, осторожно перемешивая плавными движениями сверху вниз. Тесто выложить в форму, предварительно тщательно смазанную маслом и подпыленную мукой. Выпекать кекс, так же как и в предыдущем

рецепте. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Не обязательно выпекать один большой кекс, можно выпечь несколько маленьких кексов, если под рукой есть соответствующие формы.

Кокосовый кекс

– 2/3 стакана муки
– 50 г сливочного масла (или маргарина)
– 1/4 стакана сахара
– 2 ст. ложки изюма
– 2,5 мл ванильной эссенции
– сахарная пудра

Готовить по рецепту «кексики с изюмом», при этом заменив изюм на мякоть кокоса и добавить еще 50 мл молока.

Кекс черничный

Для теста:
– 175 г сахарной пудры
– 60 мл растительного масла
– 1 взбитое яйцо
– 120 мл молока
– 225 г пшеничной муки
– 1 ст. ложка пекарского порошка
– 1/2 ч. ложки соли
– 225 г черники
Для посыпки:
– 50 г растопленного сливочного масла (или маргарина)
– 100 г сахарного песка
– 50 г пшеничной муки
– 1/2 ч. ложки молотой корицы

Сахарную пудру, растительное масло и яйцо растереть в однородную светлую массу. Добавить молоко, затем муку, пекарский порошок и соль. Положить чернику.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную мукой форму (диаметром 24 см). Смешать ингредиенты посыпки и этой смесью засыпать тесто в форме.

Выпекать кекс 50 мин в предварительно разогретой до 190 °С духовке, пока шпажка, воткнутая в середину и сразу вынутая, не будет чистой. Кекс подается теплым.

Кекс кокосовый с вишней

– 350 г пшеничной муки
– 17 5 г сливочного масла (маргарина)
– 225 г вишен в сахаре, нарезанных на 4 части
– 100 г кокосовой стружки
– 175 г сахарной пудры
– 2 яйца (слегка взбитых)
– 200 мл молока

Всыпать в миску муку и перетереть с маслом до консистенции крупки. Обвалять вишни в кокосовой стружке, затем положить их в мучную смесь вместе с сахарной пудрой и аккуратно перемешать. Добавить яйца и большую часть молока. Хорошо взбить массу, чтобы она мягко отделялась от ложки при встряхивании.

Переложить тесто в смазанную жиром и застеленную бумагой форму диаметром 20 см. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 1,5 ч, пока шпажка, воткнутая в середину кекса и сразу вынутая, не окажется чистой.

Кексы хранят в герметичном контейнере. Кексы, выпеченные в СВЧ-печи, сохраняются так же, как и обычные. Если они быстро черствеют, это значит, что они были передержаны в печи или исходная смесь была слишком сухой.

Кекс с изюмом и вишней

– 100 г размягченного сливочного масла (маргарина)
– 100 г сахарной пудры
– 3 яйца (слегка взбитых)
– 100 г вишен в сахаре
– 350 г золотистого кишмиша
– 175 г пшеничной муки
– щепотка соли

Растереть масло (маргарин) с сахарной пудрой в пышную однородную массу. Постепенно добавить яйца.

Обвалять вишни и изюм в небольшом количестве муки. Остальную муку всыпать (вместе с солью) в масляную смесь. Положить туда же вишни с изюмом.

Выложить тесто в смазанную жиром и застеленную бумагой форму емкостью 900 г.

Потом выпекать 1,5 ч в разогретой до 160 ˚С духовке, пока воткнутая в середину кекса и сразу вынутая шпажка не станет чистой.

Глазированный кекс, украшенный вишнями и грецкими орехами

– 100 г размягченного сливочного масла (маргарина)
– 100 г сахарной пудры
– 2 яйца (слегка взбитых)
– 1 ст. ложка прозрачного меда
– 150 г пшеничной муки
– 1 ч ложка пекарского порошка
– щепотка соли
Для отделки:
– 225 г сахарной пудры
– 2 ст. ложки воды
– несколько капель красного пищевого красителя
– 4 вишни в сахаре, разрезанные пополам
– половинки 4 грецких орехов

Растереть в пышную массу масло (маргарин) с сахарной пудрой. Постепенно добавить яйца и мед. Затем положить муку с пекарским порошком и солью.

Выложить смесь в форму диаметром 18 см, смазанную жиром и застеленную бумагой. Выпекать 20 мин в разогретой до 190 °С духовке.

Кекс должен хорошо подняться и стать плотным. Оставить заготовку остывать.

Приготовление отделки: развести сахарную пудру водой до пастообразной консистенции и большей частью полученной массы намазать верх кекса. Оставшуюся массу подкрасить в красный цвет несколькими каплями пищевого красителя. Если смесь стала слишком жидкой, добавить немного сахарной пудры.

Расчертить подкрашенной массой кекс на треугольники, пользуясь кондитерским мешочком.

В середину каждого положить вишенку и кусочек грецкого ореха.

Недостаток соли приводит к плохой форме изделий, невыразительному вкусу.

Кекс вишнево-ананасовый

– 100 г размягченного сливочного масла (маргарина)
– 100 г сахарной пудры
– 2 яйца (слегка взбитых)
– 225 г пшеничной муки
– 1/2 ч ложки пекарского порошка
– 1/2 ч ложки молотой корицы
– 175 г золотистого «кишмиша»
– 25 г вишен в сахаре
– 400 г нарезанных консервированных ананасов

– 2 ст. ложки бренди (или рома)

– сахарная пудра для посыпки

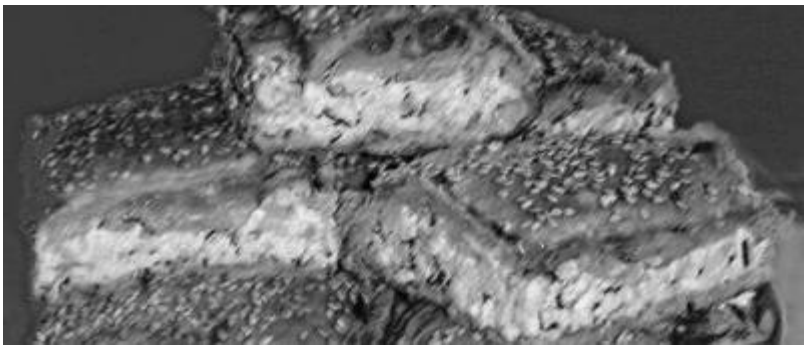
Растереть в пышную массу масло (маргарин) с сахарной пудрой.

Добавить постепенно сначала яйца, затем – муку, пекарский порошок и корицу. Аккуратно соединить со смесью остальные компоненты. Выложить тесто в смазанную жиром и застеленную бумагой форму диаметром 20 см.

Выпекать 1,5 ч в разогретой до 160 °С духовке, пока шпажка, воткнутая в середину кекса и сразу вынутая, не будет чистой.

Дать кексу остыть и перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Выпечка в современных приспособлениях



Все достижения современной цивилизации теперь можно использовать и при выпечке праздничных пирогов.

Быстро приготовить тесто и мгновенно испечь невероятное вкусное кушанье, чтобы побаловать своих близких, очень просто, имея микроволновую печь. Она позволяет разнообразить выпечку, ведь для этого можно использовать десертные тарелочки, мисочки.

Тесто в МВП быстро поднимается, не опадает, а плюс к этому – отличается большей пышностью, чем испеченное в обычной духовке.

В электропечи открытые пироги выпекают в течение 20–30 мин.

Пышные пироги вкуснее всего в горячем виде, поэтому их лучше подавать к столу сразу после выпечки. Но в случае необходимости, один раз пироги можно разогреть.

Если в вашем арсенале имеется фритюрница, советуем попробовать приготовить в ней жареные пирожки. Думаем, вам они понравятся.

Рецепты можно (и даже нужно) варьировать, подгоняя под индивидуальный вкус – свой или тех, кого ими хочется угостить. Включайте всю свою фантазию и задействуйте все, что есть у вас под рукой.

Печем во фритюре

Пирожки с творогом

– 750 г муки
– 250 мл молока
– 2 яйца
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 70 мл воды
– 50 г дрожжей
– 1 ч. ложка соли
– 1 ст. ложка сахарного песка
Для начинки:
– 500 г свежего творога
– 1 яйцо
– 150 г сахарного песка
– 2 ст. ложки сливочного масла
– соль

Приготовление опарного теста: дрожжи и 2–3 ч. ложки муки развести водой и оставить на несколько часов. Затем влить в опару молоко, растопленное масло, добавить яйца, сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто (вымешивать его не менее 30 мин). Тесто переложить в кастрюлю с таким расчетом, чтобы оно поместилось после увеличения объема вдвое, и поставить ее в теплое место.

Приготовление теста: творог растереть с маслом, сахаром и яйцом, добавить немного соли. В творог можно положить ванилин, изюм, цукаты (мелко нарезанные).

Когда тесто поднимется, умять его и нарезать на порционные куски. Раскатать их в виде лепешек, на каждую положить начинку, края защипать и придать изделию форму лодочки.

Жарить пирожки во фритюрнице 4–5 мин при 160 °С.

Пирожки с творогом и луком

– 300 г слоеного теста
– 250 г творога
– 4 яичных желтка
– 1 луковица
– 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки
– молотый черный перец
– соль

Приготовление теста: лук мелко нарезать и смешать с творогом, желтками и петрушкой. Посолить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Вырезать из него кружки диаметром 7 см и смочить края водой. Положить на каждый кружок творожную смесь и сформовать пирожки.

Жарить во фритюрнице в течение 8–10 мин при 170 ˚С.

Пирожки с морковью

– 1 кг безопарного теста на воде
– 1–1,5 кг моркови
– 3–4 вареных яйца
– 100–150 г сливочного масла
– 1–2 ч. ложки сахарного песка
– соль по вкусу

Морковь очистить, мелко нарезать и переложить в плоскую кастрюлю. Добавить масло, соль, сахар и тушить до готовности. Готовую морковь порубить и посолить. Всыпать сахар, смешать с рублеными вареными яйцами.

Начинить пирожки приготовленной массой и жарить их во фритюрнице 4–5 мин при 160 ˚С.

Пирожки с ветчиной и сыром

– 300 г слоеного теста
– 4 ломтика ветчины
– 150 г тертого сыра камамбер
– молотый черный перец

Ветчину мелко нарезать и смешать с тертым сыром и перцем.

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Нарезать его на кружки диаметром 7 см и смочить края водой. Положить на каждый кружок приготовленную начинку и сформовать пирожки.

Жарить их во фритюрнице 8–10 мин при 170 ˚С.

Пирожки с мясом

– 1 кг безопарного теста на молоке
– 800 г говядины (или нежирной свинины)
– 100–150 г сливочного масла
– 3 вареных яйца
– 3 луковицы
– молотый черный перец
– соль

Приготовление начинки: нарезать мясо кусочками по 40–50 г

и поджарить его на масле с большим количеством лука. Добавить воду (или бульон) и потушить.

Затем мелко порубить мясо, добавить соль, перец, рубленые крутые яйца (влить 1–2 ст. ложки крепкого бульона, если фарш получился недостаточно сочный).

Начинить полученной массой пирожки и жарить их во фритюрнице 4–5 мин при 160 °С.

Пирожки с сыром по-абхазски

– 800 г муки
– 250 мл молока
– 250 мл воды
– 1 яйцо
– 50 г сливочного масла
– 15 г дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
– соль
– перец
– жир для фритюра
Для начинки:
– 350 г брынзы (или сулугуни)
– 50 г сливочного масла
– 1 яйцо
– соль

Приготовление теста: соединить все ингредиенты и тщательно вымесить тесто.

Приготовление начинки: натереть сыр, добавить яйцо, масло, соль и все перемешать.

Готовое тесто тонко раскатать, вырезать кружочки по 4 см в диаметре, на каждый положить 1 ст. ложку начинки, края соединить и защипать.

Жарить пирожки в горячем растительном масле или жире.

Пирожки с луком

– 500 г муки
– 150 мл воды
Для начинки:
– 250 г зеленого лука
– 100 г мелко нарезанной зелени петрушки и укропа
– 2 ст. ложки топленого масла молотый черный перец
– соль

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто. Раскатать его в

пласт толщиной 2 мм, вырезать кружки размером с чайное блюдце.

Положить на каждый кружок фарш, состоящий из мелко нарубленного зеленого лука, зелени петрушки и укропа, смешанных с черным молотым перцем, солью и заправленных топленым маслом. Кружки завернуть в виде полумесяца, края защипать.

Жарить пирожки во фритюрнице 4–5 мин при 150 °С.

Жареные пирожки с мясом (1-й вариант)

– 1 кг муки
– 2,5 ст. ложки молока или воды
– 2–3 ст. ложки сливочного масла
– 1 ст. ложка сахара
– 2 яйца
– 1 ч. ложка соли
– 30 г дрожжей
Для начинки:
– 800 г мяса (без костей)
– 2–3 ст. ложки сливочного масла
– 3 яйца
– 1–2 луковицы

Готовое тесто разделить на равные части по 40–50 г, подкатать в шарики и после 3–5-минутной расстойки раскатать в лепешки толщиной 0,5–1 см.

На середину каждой лепешки положить начинку и защипать края. Дать пирожкам подняться в теплом месте, затем жарить в хорошо разогретом жире 5–7 мин, переворачивая, чтобы пирожки равномерно обжарились со всех сторон.

Приготовление начинки: мясо пропустить через мясорубку. Полученный фарш обжарить на масле и снова пропустить через мясорубку. Яйца отварить и нарубить, затем поджарить с нарезанным луком. Соединить их с мясом, добавить соль и перец.

Варианты начинки для этих пирожков могут быть разнообразными.

Жареные пирожки с мясом (2-й вариант)

– 250 г муки
– 25 г дрожжей
– 5 г сахара
– 250 мл молока
– 2 яичных желтка

– 40 г сливочного масла

Для начинки:

– 250 г печеного (или тушеного) мяса

– 30 г репчатого лука

– 20 г жира

– 1 бульонный кубик

– 4–5 ст. ложки кипятка

– соль

– перец

Лук очистить, поджарить до золотистого цвета и вместе с мясом пропустить через мясорубку. Приправить фарш по вкусу солью, перцем и растворенным в кипятке бульонным кубиком; растереть в однородную массу.

Из теста сформовать валики толщиной 4 см, нарезать их кусочками и раскатать их в кружочки. Положить начинку и тщательно защипать края теста. Поставить пирожки в теплое место для расстойки, а затем пожарить в жире.

Готовые пирожки выложить на кухонную бумагу, тщательно обсушить, выложить на блюдо и подавать горячими.

Жареные пирожки из слоеного теста

– 1 кг муки

– 400 г сливочного масла

– 4 яйца

– 1/2 ч. ложки соли

– 4 ст. ложки воды (или молока)

– 800 г любой несладкой начинки

– 1 яйцо для смазывания

Приготовление теста: скороспелое слоеное тесто рекомендуется готовить на холоде из охлажденных продуктов.

Размять масло до получения пластичной массы, растворить в воде соль и все составляющие соединить. За 3–5 мин замесить тесто и сформовать его в виде кирпичика.

Положить тесто на посыпанный мукой стол, посыпать мукой сверху и раскатать скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. Сложить пласт вчетверо, снова раскатать и еще раз сложить вчетверо. Тесто готово.

Разделить тесто на несколько равных частей, раскатать каждую длинной полоской толщиной в 2–3 мм и, отступив от края примерно 3 см, во всю длину положить по ложке начинки с интервалом 3–4 см.

Затем смазать края теста и промежутки между выложенной начинкой яйцом, закрыть другой полоской теста. Прижать тесто

выемкой, вырезать круглые пирожки и жарить их в горячем жире.

Жареные пирожки с несладкими начинками

– 3 стакана муки
– 30 г дрожжей
– 25 г сахара
– 125 мл молока
– 1 яйцо
– 50 г сливочного масла
– 10 г соли

Приготовление теста: смешать все составляющие. Оно должно быть не слишком крутым. Вымесить тесто, пока оно не начнет отделяться от рук, присыпать мукой и поставить в теплое место.

Подошедшее тесто выложить на стол, разделить пополам и каждую половину раскатать слоем 2–3 мм.

Нарезать квадратики, положить на них начинку, согнуть пополам и защипать края. Поставить пирожки в теплое место, чтобы подошли, затем поджарить во фритюре.

Пирожки можно начинять мясом, ливером, брынзой, капустой и т. д.

Пирожки с начинкой из рыбы и риса

– 300 г отварного или жареного рыбного филе
– 200 г риса
– 1 ст. ложка масла
– 2–3 яйца, сваренных вкрутую

Приготовить тесто безопарным способом, добавив в него 1/2 ст. ложки сахара.

Приготовление начинки: сварить рис, добавить в него масло и мелко нарезанные яйца. В каждый пирожок вместе с начинкой класть по тонкому ломтику рыбы (окуня или щуки).

Жарить в сильно разогретом масле во фритюрнице.

Жареные пирожки из дрожжевого теста

– 500 г муки
– 1 ч. ложки соли
– 1 яичный желток
– 2 ст. ложки растопленного сливочного масла
– 20 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки сахара

– молоко

Для начинки:

– 250 г вареного мяса

– 1 ст. ложка масла

– 1/2 луковицы

– 1 сырой белок

– соль

– перец

Готовое тесто обмять и раскатать в пласт толщиной 5 мм. Вырезать кружочки, положить начинку, края соединить и защипать, придав пирожкам форму лодочки. Оставить их на расстойку, затем жарить в большом количестве жира.

Приготовление начинки: мелко нарезанный лук обжарить на масле. Добавить измельченное вареное мясо, яичный белок, соль и перец. Сразу снять с огня и хорошо перемешать.

Пирожки из пресного теста с комбинированной начинкой

– 600 г муки

– 1 яичный желток

– 1 ст. ложка растительного масла

– кипяток

Для начинки:

– 200 г остатков вареного (или жареного) мяса

– 4 вареные картофелины

– 3 маленькие луковицы

– 1 сырой яичный белок

– 100 г шампиньонов

– соль

– перец (черный или красный)

– 1 щепотка чабера

Приготовление теста: муку просеять на стол холмиком, сделать в центре углубление, вливать кипяток и замешать муку от краев к середине. Когда сухой муки останется мало, перестать вливать кипяток и добавить желток и растительное масло. Замесить тесто и прикрыть его миской, чтобы не сохло.

Приготовление начинки: пропустить через мясорубку мясо и картофель. Лук и шампиньоны мелко нарезать и обжарить на жире. Смешать фарш с грибами и луком, добавить белок, приправы и хорошо все перемешать.

Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки или квадратики, на каждый положить начинку и защипать края.

Жарить пирожки в горячем растительном масле, потом

обсушить на сите, выложить на блюдо и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Подать с салатом.

Пирожки-розанчики из слоеного теста

– 125 г муки
– 150 г масла
– 1 яйца
– 1 ч. ложка соли
– 1,5 л воды
– 300 г несладкой начинки
– 1 яйцо для смазывания

Приготовить скороспелое слоеное тесто (см. предыдущий рецепт) и раскатать его в пласт толщиной 3 мм. Выемкой диаметром 12–15 см вырезать круглые лепешки.

Середину каждой смазать яйцом, положить на нее начинку, а края лепешки поднять вверх и защипать так, чтобы над пальцами обеих рук образовалась розочка.

Жарить пирожки в горячем жире.

Перемячи с мясом по-татарски

– 1 кг дрожжевого теста
Для начинки:
– 500 г мяса (смеси жирной говядины и баранины)
– 4 средние луковицы
– соль
– перец
– 150 мл бульона

Тесто разделить на кусочки по 50 г, обвалять их на доске в муке и раскатать в лепешки. На середину каждой положить 1 ч. ложку начинки и примять. Затем приподнять края теста и собрать их. В середине оставить отверстие величиной 1,5 см.

После небольшой расстойки перемячи обжарить в горячем жире: сначала – отверстием вниз, а затем, когда зарумянятся, перевернуть и влить в него кипящее масло.

Готовые изделия должны быть круглыми, однородного светло-коричневого цвета, с сочной начинкой.

Подавать перемячи в горячем виде.

Приготовление начинки: мясо промыть, мелко нарезать и вместе с луком пропустить через мясорубку. Затем в фарш положить перец, соль и все тщательно перемешать. Если фарш получился слишком густой, влить в него холодный бульон (воду

или молоко) и снова перемешать до однородной массы.

Чтобы мясо получилось мягким и сочным, в него можно добавить размоченный в молоке белый хлеб.

Пирожки с грибами и рисом

– 700 г муки
– 300 мл молока
– 100 г сливочного масла
– 1/2 ст. ложки сахара
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли
– 20 г дрожжей
– 200 г жира для жарки
Для начинки:
– 150 г риса
– 50 г сушеных грибов
– 2 вареных яйца
– 1/2 луковицы
– 25 г сливочного масла
– 70 г сметаны
– соль
– перец

Приготовление теста: смешать все ингредиенты и тщательно вымесить тесто.

Разделать тесто на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки раскатать в круглые лепешки. На каждую положить грибную начинку, края лепешек защипать и придать им форму пирожка. Сформованные пирожки поставить на расстойку на 10–15 мин, затем жарить на сковороде с растопленным жиром или растительным маслом. Во время жарки пирожки перевернуть с одной стороны на другую, поливая их жиром, чтобы они подрумянились.

Приготовление начинки: грибы отварить и порубить. В грибном бульоне сварить рис до полуготовности. Лук поджарить. Все смешать, добавить сметану, нарубленные крутые яйца, посолить и поперчить, снова перемешать.

Пирожки с мясной начинкой

– 1 кг муки
– 500 мл молока
– 25 г сбивочного масла
– 1 ст. ложка сахара

– 2 яйца
– 1 ч. ложка соли
– 40 г дрожжей
– 300–400 г жира для жарки

Начинку, тесто для пирожков с мясом готовить так же, как и для пирожков с ливером. На готовые лепешки выложить фарш, лепешки защипать и сразу приступить к жарке пирожков.

На расстойку эти пирожки не ставят, чтобы избежать вытекания сока из начинки.

Пирожки по-арабски

– 400 г муки
– 250 мл молока
– 1 яйцо
– вода
– соль
Для начинки:
– 4 сырых яйца
– 4 ст. ложки растительного масла
– 1 пучок зелени петрушки
– 2 щепотки белого (или душистого) перца
– соль

Тесто разделить на 4 части и каждую раскатать максимально тонко. Нарезать полоски размером 25х10 см и разложить их на посыпанном мукой столе (или сложить стопкой, пересыпая мукой).

Приготовление теста: желтки отделить от белков. Желтки по отдельности поджарить на маленькой сковороде в течение 3–4 мин, затем положить на каждую полоску теста (в уголке).

Сверху вылить сырой белок, сложить треугольником одну сторону, затем другую, а потом еще раз сложить треугольником. Так же сложить остальные полоски.

Пирожки жарить 15 мин в хорошо разогретом растительном масле на маленьком огне. Когда тесто подрумянится, пирожки готовы.

Подать горячими, на листьях зеленого салата (или посыпать зеленью петрушки).

Такие пирожки можно готовить также с рыбной начинкой.

Пирожки с яйцами и зеленым луком

– 700 г муки
– 1 ст. молока

– 25 г сливочного масла (или маргарина)
– 1/2 ст. ложки сахара
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли
– 20 г дрожжей
– жир для фритюра
Для начинки:
– 300 г зеленого лука
– 5 яиц
– 100 г сливочного масла
– соль

Тесто приготовить безопарным способом. Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, и раскатать в пласт 5 мм толщиной. Вырезать формочкой круглые лепешки, на которые положить приготовленную начинку.

Приготовление начинки: сваренные вкрутую яйца мелко порубить и перемешать с мелко нарезанным зеленым луком и маслом. Посолить и еще раз хорошо перемешать.

Пирожки защипать, уложить швом вниз на металлический лист, смазанный жиром, и поставить на расстойку в теплое место на 15–20 мин, прикрыв салфеткой. Затем жарить их в горячем жире.

Пирожки с солеными грибами

– 700 г муки
– 250 мл молока
– 250 мл воды
– 1 яйцо
– 50 г сливочного масла
– 15 г дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
– соль
– перец
– жир для фритюра
Для начинки:
– 500 г соленых грибов
– 1 ст. ложка топленого (или растительного) масла
– 1 луковица
– перец

Приготовить безопарное тесто, добавив в него 1/2 ст. ложки сахара.

Приготовление начинки: соленые грибы промыть. Если они слишком острые, замочить на 1–2 ч в холодной воде, затем

откинуть на дуршлаг.

Мелко порубить и обжарить на масле. Лук мелко нарезать и отдельно обжарить на масле. Смешать лук и грибы, приправить перцем.

Начинку положить на раскатанные лепешки, защипать их и поставить пирожки для расстойки, выложив на смазанный маслом противень.

Жарить пирожки в горячем жире. Подавать горячими.

Пирожки с холодной начинкой по-арабски

– 500 г муки
– 4 ст. ложки растительного масла
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли
– 5 г пивных дрожжей
– 300 мл растительного масла для фритюра
Для начинки:
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 50 г голландского сыра
– 50 г эммментальского (швейцарского) сыра
– 100 г консервированной рыбы
– несколько оливок (без косточек)
– аджика (или кетчуп)

Скатать из теста шарики величиной с яйцо, придать им форму хлебцев, положить на чистую салфетку, накрыть и дать подойти.

Когда хлебцы хорошо подойдут, пожарить их во фритюре по 4–5 штук сразу. Дать стечь маслу, разрезать сбоку и положить внутрь начинку.

Приготовление начинки: яйца мелко порубить и смешать с тертым сыром, измельченной рыбой и нарезанными оливками. Заправить аджикой (или кетчупом).

Самса по-индийски

– 200 г муки
– 125 мл воды
– 4 г пищевой соды
– 120 г сливочного масла
Для начинки:
– 120 г картофеля
– 100 г репчатого лука
– 120 г зеленого горошка

– зелень петрушки
– острый красный перец
– соль
– масло

Приготовление теста: из муки, сливочного масла, соды, соли и воды замесить пресное тесто (как для домашней лапши).

Раскатать его в пласт толщиной 1 мм и круглой гофрированной выемкой вырезать лепешки. Затем свернуть лепешку воронкой, заполнить ее начинкой, защипать края, положить на лист и поставить в теплое место для расстойки.

Жарить во фритюре. Подать горячими, можно с томатным соусом.

Приготовление начинки: вареный картофель нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле вместе с мелко нашинкованным луком, зеленым горошком, зеленью петрушки или сельдерея.

Начинку заправить солью и красным острым перцем.

Ватрушки из картофельного теста с брынзой

– 250 г муки
– 500 г картофеля, сваренного «в мундире»
– 125 мл молока
– 2 яйца
– 20 г дрожжей
– соль
– растительное масло для жарки
Для начинки:
– 200 г брынзы
– 2 яичных желтка

Приготовление теста: дрожжи развести в теплом молоке и оставить бродить. Затем смешать их с вареным и пропущенным через мясорубку картофелем, яйцами, солью и мукой. Замесить тесто и дать ему подойти.

Раскатать тесто в довольно толстый пласт, вырезать чашкой или формой большие кружки. Положить на них начинку. Края кружков загнуть вверх, чтобы получилась ватрушка.

Жарить в горячем растительном масле.

Приготовление начинки: брынзу растереть с желтками.

Пирожки с мясом по-армянски

– 500 г муки
– 1 яйцо

– 50 г сливочного масла
– 125 мл воды
– соль
Для начинки:
– 300 г баранины (без костей)
– 300 г лука
– соль
– перец
– вода

Приготовление теста: смешать муку, воду, яйца и сливочное масло с солью и хорошо вымесить тесто.

Тонко раскатать его и нарезать на квадраты 15х15 см. На середину каждого положить начинку, сложить треугольником, защипать края.

Жарить в горячем жире.

Приготовление начинки: мясо с луком дважды пропустить через мясорубку. Заправить фарш солью и перцем, влить воду, перемешать.

Пирожки жареные из дрожжевого теста

– 4 стакана пшеничной муки
– 4 ст. ложки масла
– 2,5 ст. ложки сахара
– 1,5 стакана молока или воды
– 4 яйца
– 20 г дрожжей
– 1/2 ч. ложки соли
– 300 г жира для жаренья пирожков

Подготовить тесто безопарным или опарным способом, но жиже, чем для пирожков печеных. Из готового теста сформовать маленькие круглые булочки, уложить их на столе, посыпанном мукой, дать расстояться 5–10 мин.

Затем булочки раскатать в форме круглых лепешек. На середину каждой лепешки положить начинку и края лепешек защипать, придавая пирожкам плоскую полукруглую, шаровидную или цилиндрическую форму.

Разделанные пирожки уложить на лист, посыпанный мукой, и поставить на 15–20 мин для расстойки.

Затем с пирожков смести муку (так как, попадая при жарке в горячий жир, она горит, засоряет жир, и изделия получаются темного цвета), положить их на сковороду швом вниз и жарить 5–7 мин в большом количестве хорошо разогретого топленого или растительного масла или смальца, переворачивая их с одной

стороны на другую так, чтобы они подрумянились со всех сторон.

Жареные пирожки готовят с мясом, ливером, капустой, повидлом, вареньем. Если пирожки жарить в недостаточно нагретом жире, то вкус их ухудшается, а расход жира при жарке увеличивается.

Пирожки жареные из слоеного теста

– 4 стакана муки
– 400 г сливочного масла
– 4 яйца
– 5 г лимонной кислоты
– 10 г соли
– 1 л воды
Для начинки:
– 800 г фарша
– 3 яйца для смачивания пирожков
– 800 г жира для жарки пирожков
– 200 г сухарей

Для жареных пирожков в первую очередь используют обрезки слоеного теста (остающиеся от разделки волованов, кулебяк и других изделий).

Слоеное тесто раскатать длинной полоской толщиной 2–3 мм; чтобы тесто не прилипало к столу и скалке при раскатке, нужно подсыпать муки на стол.

На раскатанное тесто, отступив от края примерно на 3 см, во всю длину положить кучками фарш с интервалами в 3–4 см.

После этого края теста и промежутки между кучками фарша смазать яйцом, закрыть тестом, прижать и вырезать пирожки круглой пирожковой выемкой точно так же, как пельмени.

Разделанные пирожки смочить в яйцах, запанировать в сухарях и жарить так же, как пирожки из дрожжевого теста.

Пирожки с грибами и рисом

– 1 кг муки
– 650 мл молока
– 250 г сливочного масла
– 1 ст. ложка сахарного песка
– 2 яйца
– 1 ч. ложка соли
– 40 г дрожжей
– 400 г жира для обжарки
Для начинки:

– 400 г грибов
– 100 г риса
– 2 ст. ложки растительного масла

Грибы измельчить и поджарить на масле. Рис отварить и перемешать с грибами.

На теплом молоке приготовить опару из дрожжей и муки, взятой в половинной норме. Хорошо вымешанную опару поставить в теплое место, на подъем.

В готовую опару положить все оставшиеся продукты.

Тесто вымешать до состояния гладкости и поставить на подъем на 1–1,5 ч.

После этого еще дважды перебить тесто, выкладывая его на стол, подпыленный мукой. На столе тесто разделать на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (в течение 10–15 мин) раскатать на круглые лепешки.

На лепешки положить грибной фарш. Края лепешек защипать и придать им форму пирожка. Сформованные пирожки поставить на расстойку на 10–15 мин, после чего жарить на сковородке с растопленным жиром или растительным маслом.

Во время жарки пирожки перевернуть вилкой с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились.

Если пирожки печь на металлических листах, то тесто надо замесить круче.

Пирожки с солеными грибами

– 1 кг муки
– 2 стакана
– молока или воды
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1 ст. ложка сахара
– 1 ч. ложка соли
– 40 г дрожжей
– 400 г жира для обжарки пирожков

Для начинки:
– 400 г грибов
– 100 г лука
– 1 ст. ложка растительного масла

Приготовить тесто как в предыдущем рецепте. Грибы и лук измельчить и поджарить на растительном масле.

Готовые лепешки заполнить грибным фаршем, защипать и уложить на доску, подпыленную мукой, или на металлический лист, смазанный маслом.

После расстойки пирожки жарить во фритюре.

Пирожки с яйцами и зеленым луком

– 1 кг муки
– 500 мл молока
– 50 г сливочного масла или маргарина
– 1 ст. ложка сахарного песка
– 2 яйца
– 1 ч. ложка соли
– 40 г дрожжей
Для фарша:
– 5 яиц
– 100 г зеленого лука

Приготовление теста: яйца отварить и перемешать с измельченным зеленым луком.

Тесто готовить безопарным способом. Готовое тесто выложить на стол, подпыленный мукой, и раскатать в пласт 1/2 см толщиной. Из этого пласта нарезать формочкой или стаканом круглые лепешки, на которые разложить заранее приготовленный фарш.

Пирожки защипать и уложить защипкой вниз на металлический лист, смазанный жиром, затем поставить на расстойку в теплое место на 15–20 мин, прикрыв салфеткой. После этого сливочное масло, сахарный песок, яйца и соль взбить до образования устойчивой пены, добавить ванильный сахар и ром.

В заключение добавить смешанную с пищевой содой просеянную муку, чтобы получилось крутое тесто. Раскатать в пласт толщиной 1/2 см и срезать прямые углы. Выпекать в горячем жире, поворачивая на обе стороны, до образования золотистокоричневой корочки, дать стечь жиру и посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с вишнями

– 125 г муки
– 20 г сахара
– 125 мл молока
– 1 щепотка соли
– натертая лимонная цедра
– 1 яйцо
Для начинки:
– 60 штук вишен

В молоко добавить яйцо, сахар, муку, пряности и замесить тесто.

Тесто должно быть жидким. Вишни вымыть вместе с черенками, связать в гроздья по четыре штуки.

Приготовленные гроздья обмакнуть в тесто и жарить в кипящем масле. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Также готовят пирожки со смородиной и яблоками. Яблоки в этом случае разрезают на кружочки.

Пончики с вареньем (1-й вариант)

– 800 г муки
– 200 г масла
– 10 желтков
– 70 г дрожжей
– 400 мл теплого молока
– варенье
– 1 ст. ложка сахара
– корица

Масло растереть добела, вбить 10 желтков, все хорошо перемешать, влить 1/3 стакана дрожжей, 350 мл теплого молока, посолить, всыпать ложку сахара, корицы и муки столько, чтобы тесто можно было слегка раскатать скалкой на два пласта.

Положить варенье, вырезать пончики стаканом или большой рюмкой, дать подняться и жарить.

Пончики с вареньем (2-й вариант)

– 3 стакана муки
– 200 мл молока
– 1 ст. ложка дрожжей
– 50 г сахара
– 3 желтка
– 125 мл растопленного масла
– соль

Замесить тесто из муки, молока, густых дрожжей, положить растопленное масло, сахар, растертый добела с желтками, соль, размешать все это хорошенько, выбить лопаткой как можно лучше, дать подняться в теплом месте, выложить на стол и раскатать скалкой на два пласта.

Вырезать пончики стаканом или большой рюмкой, дать подняться и жарить.

Пончики обыкновенные

– 300 г муки

– 20 г дрожжей, разведенных в 100 мл теплого молока
– 5–10 г сахара
– молоко для замешивания теста
– 10 г топленого масла
– смалец
– ванильный сахар
– соль

Дрожжи, разведенные в теплом сладком молоке, муку и щепотку соли положить в кастрюлю и деревянной ложкой вымешать тесто жидкой консистенции, добавив молоко или воду и топленое масло. Вымешивать тесто нужно до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок кастрюли.

Тогда со всех сторон посыпать тесто мукой, накрыть крышкой и поставить на 1 ч в теплое место. Затем выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в пласт, сложить вдвое и снова раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см.

Из пласта вырезать круглые пончики, уложить их на посыпанную мукой доску, накрыть посыпанной мукой салфеткой и оставить на доске еще на 30 мин (в теплом месте). Жарить пончики в горячем смальце или растительном масле до румяного цвета: сначала поджарить верх под закрытой крышкой, затем перевернуть на другую сторону. Очень важно, чтобы жир был горячий, но не кипел.

Готовые пончики посыпать обильно ванильной сахарной пудрой.

Пончики с ромом

– 1 стакан сливок
– 600 г муки
– 1/3 стакана сахара
– 1/2 ч. ложки корицы
– 10 желтков
– 50 г дрожжей
– 1/3 ч. ложки соли
– 1/2 рюмки рома
– 200 г варенья без сока

Готовятся точно так же, как и предыдущие, только желтки растираются добела с сахаром.

Пончики жареные с ветчиной или колбасой

– 250 г пшеничной муки
– 25 г дрожжей

– 250 мл молока
– 1 ст. ложка растительного масли
– 2 желтка
– 50 г муки для посыпки
– соль
Для начинки:
– 200 г колбасы
– 3–4 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка столовой горчицы
– 500 г смальца для жаренья

Дрожжи растереть с 50 г муки, сахаром и молоком. Опара по густоте должна напоминать сметану. Поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить остальную муку, молоко и желток. Тщательно вымешать и замесить деревянной ложкой: тесто должно быть гладким, с пузырьками. Влить растопленный жир и продолжать вымешивать. Попробовать на вкус, посолить. Края миски очистить от теста, посыпать его мукой, накрыть и поставить в теплое место.

Ветчину или колбасу пропустить через мясорубку, добавить сметану, горчицу и растереть в пышную массу.

Брать ложкой тесто из миски и укладывать на лист, смазанный растопленным жиром. Приплюснуть так, чтобы получить блинчик.

На середину блинчиков ложечкой положить начинку, защипать края теста, скатать шарики, уложить их защипанной стороной на посыпанную мукой дощечку. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 10–15 мин, чтобы подошли.

Разделывать пончики надо сразу же, как только тесто начнет подниматься, в противном случае во время жаренья они станут деформироваться. В небольшой кастрюльке с плотной крышкой разогреть жир. Положить в жир кусочек теста, если тесто всплывет и сразу же зарумянится, значит, можно жарить пончики.

Поднявшиеся пончики брать осторожно один за другим, кисточкой смахивая с них муку, класть в разогретый жир верхней стороной вниз и накрыть кастрюлю. Пончики должны свободно плавать в жире. Когда пончики снизу зарумянятся, перевернуть вилкой на другую сторону и продолжать жарить, не накрывая кастрюлю крышкой.

Жареные пончики вынимать вилкой, класть на папиросную бумагу. Подавать горячими к прозрачным супам или в качестве закуски.

Пончики заварные на дрожжах

– 600 г муки
– 400 мл молока
– 16 г дрожжей
– 100 г сахара
– соль
– 4–5 яиц
– 100 г масла
– 5–6 штук горького миндаля
– 100 г варенья без сока
– 1 ст. ложка спирта или водки
– 1 ст. ложка сахара
– 1 ч. ложка корицы для посыпки пончиков

500 г муки заварить стаканом горячего молока. Когда остынет, влить 70 мл молока, размешанного с 8 г дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться в теплом месте.

Потом выбить тесто опять лопаткой, положить соли, 4–5 желтков, добела растертых со 100 г сахара, 125 мл растопленного масла, 5–6 штук толченого горького миндаля и муки столько, чтобы тесто можно было раскатать скалкой, положить пену из 4–5 белков, размешать, дать подняться.

Через 30 мин посыпать на стол немного муки, раскатать два пласта и готовить, как в предыдущем рецепте.

Пончики с орехами

– 300 г муки
– 60 г сливочного масла
– 4 яйца
– 2 яичных желтка
– 300 г воды
– 350 г вишен
– 200 г сахарной пудры
– 100 г молотого ядра грецкого ореха
– 40 г какао-порошка
– 50 г рома или коньяка
– соль
– жир для жарки

Сливочное масло, соль, 20 г сахарной пудры прокипятить 2–3 мин.

Постоянно помешивая, постепенно прибавлять муку и варить, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. Сняв с огня, продолжать помешивать на холоде. Охладить тесто до 25–30 °С.

В охлажденную массу, непрерывно помешивая, добавить яйца и желтки (по одному с интервалом в 2–3 мин). Противень смазать

жиром и уложить в него массу слоем толщиной 0,5 см. Поверхность аккуратно пригладить ножом.

Молотое ядро грецкого ореха смешать со 100 г сахарной пудры, коньяком или ромом.

Из помытых вишен удалить косточки, начинить их ореховой массой и уложить на тесто на таком расстоянии, чтобы при разрезании получились равномерные квадратики с вишней посредине. Каждый квадратик слепить руками и скатать в шарики.

Жарить в обильном количестве жира. Оставшуюся сахарную пудру смешать с какао-порошком и посыпать пончики этой смесью.

Творожные пончики

– 400 г свежего творога
– 50 г сливочного масла
– 4 яйца
– 2 ст. ложки сахара
– 250 г муки
– сок из 1/2 лимона
– 1 пачка ванильного сахара
– соль

Творог протереть через сито, размешать с растопленным сливочным маслом, яйцами, сахаром, солью, мукой, тертой цедрой и соком из половины лимона. Из полученной массы сформовать круглые лепешки и жарить их в обильном жиру.

Сверху посыпать сахарной пудрой.

Пончики с орехово-лимонной начинкой

– 1 кг муки
– 100 г дрожжей
– 200 г сахара
– 500 мл молока
– 4 желтка
– 4 яйца
– 6 ст. ложек сливочного масла
– 100 г топленого масла
– сок из 1 лимона
– 2 ст. ложки коньяка
– 1 л растительного масла
Для обсыпки:
– 1 стакан сахарной пудры

– 1 пакетик порошка ванильного сахара

Для начинки:

– 400 г очищенных грецких орехов

– 2–3 лимона

– 200 г сахара

Сделать опару из дрожжей, 200 г муки и такого количества молока, какое необходимо для получения теста, похожего по густоте на сметану. Поставить опару в теплое место, чтобы она поднялась.

Желтки, яйца и сахар растереть в пышную массу, добавить молоко, лимонный сок, ванильный сахар, соль, подошедшую опару и хорошо размешать взбивалкой; затем всыпать муку и замешать тесто, постепенно прибавляя растопленный жир.

Тесто вымешивать до тех пор, пока на нем не появятся пузырьки, причем оно не должно быть очень густым. Поставить тесто на 20 мин в теплое место, чтобы оно немного подошло, и затем сразу же разделывать пончики. Для этого раскатать половину теста на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 2 см и на пласте наметить выемкой кружки.

На середину каждого кружка положить 1/2 ложки начинки. Из второго пласта теста, раскатанного на другой доске, вырезать этой же выемкой кружки и каждым накрыть намеченные кружочки первого пласта, следя за тем, чтобы начинка была в центре. Края кружков прижать пальцами и вырезать выемкой пончики.

Разложить их на некотором расстоянии друг от друга и дать подойти. Разогреть в кастрюле жир и осторожно опустить в него пончики (они должны свободно плавать). Когда одна сторона пончиков поджарится, осторожно перевернуть их на другую.

Готовые пончики разложить на доске и обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром. Остывшие пончики можно класть друг на друга.

Приготовление начинки: лимоны нарезать кружочками, вынуть семена, положить в фарфоровую ступку и толочь с сахаром; затем, продолжая толочь, постепенно прибавить пропущенные через мясорубку орехи, чтобы получилась плотная масса.

Пончики особые с начинкой

– 500 гмуки

– 500 мл молока

– 15 г дрожжей

– 1 желток

– соль

Для начинки:

– 350 г творога

– 50 г сметаны

– 1 желток

– 15 г укропа

– соль

Сначала обычным способом подготовить опару, а потом замешивать тесто средней консистенции (как для пончиков).

Когда тесто подойдет, раскатать его в пласт толщиной в 1 см и разрезать пополам по горизонтали. На нижний пласт положить начинку и накрыть вторым пластом.

Затем стаканчиком вырезать круглые пончики и отставить их в теплое место на 20–25 мин.

Жарить как обычные пончики в большом количестве растительного масла.

Начинку получают, тщательно вымесив творог с мелко нарезанным укропом и остальными продуктами.

Пончики в шоколаде

– 400 г муки

– 2 ч. ложки сахара

– 3 яйца

– 250 мл молока

– 10 г дрожжей

– жир

– соль

Для посыпки:

– тертый шоколад

– сахарная пудра

Муку смешать с растворенными в теплом молоке дрожжами, сахаром, яичными желтками и солью. Хорошо вымешать ложкой до появления в тесте воздушных пузырей. Затем прибавить взбитые в пену яичные белки и отставить на 30 мин в теплое место для подъема.

Потом на посыпанной мукой доске тесто раскатать в пласт, из которого небольшим стаканчиком вырезать лепешки. Отставить их на некоторое время в теплое место. Далее жарить пончики в большом количестве горячего жира с обеих сторон.

Готовые пончики посыпать сахарной пудрой, смешанной с тертым шоколадом.

Следует иметь в виду, что тесто для пончиков должно быть мягким. Выпекать нужно быстро.

Сдобные пончики

– 600 г муки
– 350 мл молока
– 60 г сахара
– 40 г дрожжей
– 6 яичных желтков
– щепотка соли
– немного тертой лимонной цедры
– 1 ст. ложка крепкого рома
– 80 г топленого сливочного масла
– густое абрикосовое повидло
– ванильный сахар для посыпки
– смалец

Из 150 г муки, 40 г дрожжей, 50 г молока приготовить опару и поставить ее в теплое место для увеличения в объеме. В кастрюле размешать 300 г молока, 60 г сахара, 6 яичных желтков, подогреть и вымешать до полного охлаждения. В остывшую массу влить опару, добавить еще 450 г муки, щепотку соли, тертую лимонную цедру, ром и все хорошо вымесить.

Затем добавить топленое сливочное масло (90 г), еще раз тесто хорошо вымесить, вынуть из посуды на посыпанную мукой доску и раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см.

Круглой формой или стаканом надрезать лепешки, на середину каждой второй положить немного густого абрикосового повидла, тесто вокруг повидла смазать яйцом и каждую вторую лепешку накрыть первой, пустой.

Меньшей формой или меньшим стаканчиком нажать на сложенные лепешки, защипив таким образом края, и разложить изделия на посыпанной мукой доске на расстоянии 5 см одно от другого. Лепешки накрыть тканью и оставить на доске на 1 ч.

Выпекать изделия в жиру так же, как и обыкновенные пончики. Горячие пончики посыпать ванильным сахаром.

Карнавальные пончики

– 1 кг муки
– 120 г сливочного масла
– 100 г сахарной пудры
– 60 г дрожжей
– 12 яичных желтков
– 400 г молока
– 2 яйца
– соль

– ром
– лимон

В глубокой миске хорошо вымешать 150–200 г муки с разведенными в молоке дрожжами, накрыть массу салфеткой и поставить в теплое место.

Когда тесто подойдет, добавить к нему остальные продукты кроме муки, тщательно все перемешать (до образования однородной массы) и постепенно ввести муку. Вымешанное тесто поставить для увеличения в объеме (в 2 раза) в теплое место.

После этого выложить его на посыпанную мукой доску, раскатать скалкой в пласт толщиной 1–1,5 см, вырезать круглыми формочками или стаканчиками лепешки диаметром 6 см, накрыть их тканью, посыпанной мукой, и поставить на 30 мин в теплое место.

Важно, чтобы тесто подходило во время расстойки без резких изменений температуры. Подошедшие пончики жарить в большом количестве не слишком горячего жира.

Одну сторону изделий жарить под крышкой, другую – сняв крышку.

Горячие пончики посыпать ванильным сахаром и подать на стол с вареньем.

Пончики из заварного теста с сыром

– 400 г муки
– 100 г сливочного масла
– 200 г тертого сыра
– 4 яйца
– 3 яичных желтка
– 250 мл воды
– 100 г тертого сыра для посыпки

Воду с маслом вскипятить, засыпать сразу всю муку и варить на слабом огне, помешивая до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли.

Тесто слегка остудить и вбить в него 4 яйца и 3 желтка, непрерывно растирая, добавить натертый сыр, хорошо вымесить. Готовое тесто брать чайной ложкой и опускать в кипящее масло. Как только пончики начнут сильно вздуваться, лопаться и на них появятся румяные корочки, вынуть их, сушить на бумаге и обвалять в натертом сыре.

Пончики подавать в глубокой вазе как закуску к коктейлям.

Пончики с вареньем и лимоном

– 1 кг муки
– 100 г дрожжей
– 1/2 стакана сахарного песка
– 2 стакана молока
– 7 яичных желтков
– 1 яйцо
– 5–6 ст. ложек растительного масла
– 75 г спирта
– 100 г сахарной пудры
– 400 г густого варенья
– лимонный сок и цедра 1 лимона
– 1/4 ч. ложки ванилина
– соль

Приготовление опары: дрожжи растереть с 1 ст. ложкой сахара, 200 г муки и 1 стаканом молока. Она должна быть густой, как сметана. Поставить опару в теплое место, чтобы подошла.

Яйцо и желтки растереть с сахаром, добавить муку и подошедшую опару, ваниль, лимонный сок и цедру, оставшееся молоко, спирт и соль.

Тесто вымешивать до тех пор, пока на его поверхности не появятся пузырьки воздуха. Влить понемногу масло, еще немного вымесить. Поставить тесто в теплое место на 10–15 мин, чтобы оно подошло.

Как только тесто начнет подниматься, сразу же приступить к разделке пончиков. Из кусочков теста (примерно по 40 г каждый) сделать небольшие кружки, на середину положить по 1/2 ч. ложки варенья. Защипать края, скатать шарики.

Жарить пончики во фритюрнице 5–6 мин при 160 °С. Готовые пончики обсушить на бумаге, уложить в ряд на плоском широком блюде. Горячие, посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Охлажденные пончики можно класть друг на друга.

Пончики с яблоками без дрожжей

– 9–12 яблок
– 6 яиц
– 6 ч. ложек сахара
– 6 ч. ложек муки
– 1 ст. ложка сахара и корицы
– 600–800 г масла пополам с фритюром
– 1 стакан сиропа

Яблоки очистить, выбрать осторожно середину, наполнить вареньем без сока.

Желтки с сахаром растереть добела, добавить понемногу 6

взбитых белков, 6 ч. ложек муки. Обмакнуть каждое яблоко в это тесто, опустить в кипящее масло пополам со свиным или гусиным жиром.

Когда подрумянятся, вынуть, посыпать сахаром и корицей, облить сиропом.

Мясные пышки из говядины

– 800 г телятины
– 2–3 луковицы
– 2 ст. ложки муки
– 1/4 мускатного ореха
– 2–3 яйца
– белый хлеб
– 2–3 ч. ложки сливочного масла
– 400 г растительного масла

Нарезать кусками мясо, посолить, положить рубленый лук, прожарить слегка в ложке масла, но чтобы не пригорело, вынуть из кастрюли, порубить, выбить, как тесто, добавить муки, посыпать немного перцем, мускатным орехом, сложить опять в кастрюльку, подлить бульона, чтобы фарш сделался похожим на густую кашу, когда проварится, вскипев раза три, остудить.

Когда остынет, сделать шарики, лепешки, обвалять сперва в тертой булке, потом в желтке с ложкой сливочного масла и затем опять в тертой булке, повторить это раза три, и каждый раз, обваляв в булке, смазать яйцом и дать обсохнуть, после третьего раза жарить во фритюре.

Пышки с яблоками

Для опары:
– 400 г муки
– 500 мл теплой воды
– 1 яйцо
– 1/2 пачки дрожжей
– 100 г масла
– 1 ст. ложка сахара
– 200 г муки
– соль
Для начинки:
– 5 больших яблок
– 1 ст. ложка сахара (лучше сахарной пудры)

Вымесить дрожжевое тесто. Приготовление опары: смешать муку, дрожжи, разведенные в теплой воде, вбить яйцо и поставить

в теплое место.

Через 6–8 ч добавить в опару 100 г масла, столовую ложку сахара, 200 г муки, соль по вкусу и тщательно замесить тесто. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место, дать ему подойти.

Готовое тесто разделить на 20 частей, оставить на столе на 30 мин, чтобы поднялось. Испечь 5 крупных яблок, очистить их от кожицы и зерен и протереть сквозь сито. Добавить к яблочному пюре столовую ложку сахарной пудры или измельченного сахара и остудить.

Раскатать из теста маленькие лепешки, на середину каждой положить по чайной ложке яблочного пюре, свернуть, защипнуть сверху, придав пышке форму грецкого ореха.

Когда все шарики будут готовы, поставить на плиту кастрюлю, растопить в ней сливочное масло, добавить растительного и жарить пышки до готовности и посыпать сахаром.

Пышки с мясным фаршем

Для опары:
– 400 г муки
– 500 мл теплой воды
– 1 яйцо
– 1/2 пачки дрожжей
– 100 г масла
– 1 ст. ложка сахара
– 200 г муки
– соль
Для фарша:
– 200 г говядины
– 100 г жира
– 1 луковица
– соль
– перец
– 800 г масла или фритюра
– 1 ст. ложка спирта или водки

Приготовить тесто как в предыдущем рецепте. Нафаршировать следующим фаршем из говядины, говяжьего жира, изрубленной на мелкие кусочки луковицы, сложить в кастрюлю, подлить 2–3 ст. ложки бульона.

Тушить под крышкой, посолить, положить перец, опять изрубить как можно мельче, нафаршировать пышки, т. е. круглые пирожки, как яблоко, поджарить в масле или фритюре.

Пышки заварные с сыром

– 200 г масла
– 700 гмолока
– 400 г муки
– 12 яиц
– 1 ч. ложка сахара
– 300 г сыра

Вскипятить масло с молоком, всыпать муку и выбивать на плите до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли.

Дать ему остыть, вбить по одному яйцу, постепенно вымешивая массу, прибавить сахар, сыр, тертый на мелкой терке, соль и тщательно перемешать.

Готовое тесто опускать в горячее масло и обжаривать.

Берлинские пышки

– 25 г дрожжей
– 400 мл молока
– 2 щепотки соли
– 400 г муки
– 100 г масла
– 140 г сахара
– 4 желтка
– 1 лимон
– 15 штук горького миндаля
– 1 чашка варенья
– 1/4 палочки ванили

Дрожжи размешать в полутора стаканах теплого молока, положить немного соли и 400 г муки, хорошо выбить и дать подняться. 100 г масла растереть в пену, положить 100 г сахара, 4 желтка, стертую цедру с 1 лимонаи 12–15 штук горького очищенного и мелко натертого миндаля.

Эту массу положить в хорошо поднявшееся тесто и дать снова подняться; потом тесто вымесить, подбавив немного муки и, раскатав, положить понемногу варенье (лучше всего нежидкое малиновое), накрыть тестом так, чтобы варенье было в середине, вырезать большим винным или маленьким стаканом круглые пирожки, которые положить на посыпанную мукой доску, поставить в теплое место и оставить на 1,5 ч, чтобы поднялись.

Вскипятив чисто вытопленное свиное или говяжье сало, положить в него столько пышек, сколько поместится, и переворачивать их, когда они хорошо поднимутся и подрумянятся

с одной стороны. Готовые пышки вынуть дуршлаговой ложкой.

Потом их положить на салфетку и посыпать сахарной пудрой.

Пышки к пиву

– 600 мл муки
– 2 стакана пива
– 15 г дрожжей
– 1 яичный желток
– соль
– 500 мл растительного масла для жарки
Для начинки:
– мелкие крепкие помидоры
– 200 г вареной колбасы
– 100 г тертого сыра

Приготовление теста: замесить его из перечисленных составляющих и дать подойти.

Подошедшее дрожжевое тесто разделить на части одинаковой величины. Скатать шарики и каждый раслющить на ладони. Положить на получившуюся лепешку половинку помидора, кусочек колбасы и натертый сыр.

Снова сформовать шарики, положить их на смазанный маслом противень, дать подняться и жарить во фритюре.

Пышки с мясной начинкой

– 600 г муки
– 250 мл молока
– 15 г дрожжей
– 1 яичный желток
– соль
– 500 г растительного масла для жарки
Для начинки:
– 300 г жирной говядины
– 1 луковица
– соль
– перец
– 2–3 ложки мясного бульона

Приготовление теста: перемешать все ингредиенты, тщательно вымесить и дать подойти.

Приготовление начинки: мясо и лук мелко порубить (или пропустить через мясорубку), положить в кастрюлю, подлить бульон и тушить под крышкой. Затем посолить, поперчить, снова мелко порубить (или второй раз пропустить через мясорубку).

Сделать круглые пирожки величиной с маленькое яблоко. Поджарить их в растительном масле и подавать горячими.

Беляши

– 800 г муки
– 20 г дрожжей
– 1 ст. молока (или воды)
– 50 г сливочного масла
– 1/2 ч. ложки соли
– 200–250 г жира для жарки
Для начинки:
– 500 г мякоти баранины (или говядины)
– 1 яйцо
– соль
– перец
– 2–3 луковицы
– 100 мл воды

Приготовить дрожжевое безопарное тесто.

Хорошо вымесить его, скатать в жгут и разрезать на 20 равных частей. Подкатать их в шарики, дать расстояться 3–5 мин, затем раскатать в лепешки.

Приготовление начинки: очищенные мясо и лук дважды пропустить через мясорубку. Добавить воду, яйцо, соль и перец.

Сырой фарш выложить на середину лепешек, края теста загнуть вверх, придавая изделию форму ватрушки. После 10–15-минутной расстойки жарить в глубокой чугунной сковороде в горячем жире сначала с открытой стороны, затем перевернуть и дожарить до готовности. Время жарки – 8–10 мин.

Беляши по-уральски

– 1 кг муки
– 20 г дрожжей
– 350 мл молока (или воды)
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1/2 ч. ложки соли
– жир для фритюра
Для начинки:
– 500 г свинины (или говядины)
– 700 г свежей капусты
– 2 луковицы
– соль

Приготовление теста безопарным способом: хорошо вымесить

все составляющие и оставить тесто подходить в теплом месте.

Приготовление начинки: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и капустой. Посолить и хорошо перемешать.

Готовое тесто нарезать на кусочки по 50 г, подкатать их в шарики, раскатать в лепешки.

На середину каждой положить фарш, края собрать и защипать, оставив отверстие посередине. Жарить в горячем жире (сначала отверстием вниз).

Беляши по-казахски

– 750 г муки
– 250 мл молока
– 15 г дрожжей
– 1 ч. ложки сахара
– соль
– растительное масло (или жир) для фритюра
Для начинки:
– 800 г баранины (или говядины)
– 3–4 луковицы
– 70 мл молока (или воды)
– соль
– перец

Приготовление начинки: мякоть баранины (или говядины) пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, молоко (или воду) и перемешать.

Приготовление теста: смешать все перечисленные ингредиенты и тщательно вымесить. Дать тесту подойти.

Готовое тесто разделить на кусочки по 60 г, подкатать в шарики, затем раскатать лепешки. На середину каждой лепешки положить фарш (60–70 г). Края теста защипать, оставив середину открытой.

Жарить в большом количестве жира (сначала открытой стороной вниз).

Беляши с картофелем

– 700 г муки
– 20 г дрожжей
– 250 мл молока (или воды)
– 50 г сливочного масла
– 1/2 ч. ложки соли
– 200–250 г жира для жарки
Для начинки:

– 7–10 картофелин
– 2 луковицы
– 4 ст. ложки сливочного масла
– 2 сырых яйца
– соль
– перец

Приготовление теста безопарным способом: хорошо вымесить все составляющие и оставить тесто подходить в теплом месте.

Приготовление начинки: картофель очистить, вымыть, отварить и размять в пюре. Добавить сырые яйца, масло, пассерованный лук, посолить, поперчить и хорошо перемешать. (Можно пропустить начинку через мясорубку.)

На середину лепешки положить фарш, края собрать и защипать, оставив отверстие посередине.

Жарить в горячем жире (сначала отверстием вниз).

Хачапури

– 500 мл мацони (кислого молока) или кефира
– 2 яйца
– 1/2 ч. ложки соли
– 2 стакана муки
– 500 г сыра
– 1–2 яйца
– 150 г сливочного масла
Для начинки:
– 500 г сыра
– 1–2 яйца
– 150 г сливочного масла

Приготовление теста: из мацони (простокваши, кефира), яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в него добавляют разрыхлитель или соду) и разделить его на 4 части. Каждую из них раскатать в тонкие пласты-блины – несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будут выпекаться хачапури). Намазать на каждый пласт заранее подготовленную начинку слоем около 5 мм, сверху положить такой же пласт меньшего размера и наглухо защипать края.

Приготовление начинки: сыр измельчить (потолочь или пропустить через мясорубку), добавить сливочное масло и яйцо.

Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури (швом вниз), закрыть крышкой и жарить несколько минут.

Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать жарить, но уже без крышки.

Готовое хачапури смазать маслом и подать горячим.

Хачапури по-тбилисски

– 200 г пшеничной муки
– 100 мл минеральной воды
– 1/2 ч. ложки дрожжей
– соль
Для начинки:
– 200 г сыра (адыгейского или имеретинского)

Приготовление начинки: сыр натереть на крупной терке.

Приготовление теста: из муки, минеральной воды, дрожжей и соли замесить тесто (месить не менее 10 мин). Готовое тесто собрать в шар, придавить и раскатать в пласт-блин. Сверху положить сыр, края пласта собрать вместе и защипнуть. Хачапури немного придавить и растянуть, придав ему форму лепешки. В середине пальцем проделать отверстие.

Сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури (швом вниз), закрыть крышкой и жарить несколько минут.

Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать жарить, но уже без крышки.

Хачапури может быть и открытым, наподобие ватрушки, но тогда его выпекают в духовке.

Хачапури на кефире

– 1 л кефира
– 1 ч. ложки соды
– 1 ч. ложка соли
– 2–3 ст. ложки растительного масла
– 1 кг муки
Для начинки:
– 500–700 г сыра (желательно сулугуни)
– 1 яйцо

Приготовление теста: из данных продуктов замесить тесто (не слишком крутое) и минут на 10 поставить в холодильник, накрыв салфеткой.

Приготовление начинки: добавить в тертый сыр яйцо и растереть.

Из начинки подготовить шарики.

Посыпать доску мукой и разделить тесто на порционные шарики (они должны быть в 2 раза больше сырных).

Скалкой раскатать тесто размером с закусочную тарелку толщиной 1 см, на середину теста положить сырный шарик,

слегка приплюснуть. Собрать края теста сверху и защипать. Затем перевернуть и раскатать, придавая круглую форму.

Обжарить полученную лепешку на растительном масле на среднем огне.

Творожное хачапури

– 150 г маргарина
– 250 г творога
– 1 яйцо
– немного соды и сахара
Для начинки:
– 150–200 г любого острого сыра
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка сметаны
– 4 зубчика чеснока

Приготовление теста: растопить маргарин, добавить творог, яйцо, соду и сахар. Хорошо размешать и добавить муки, чтобы тесто получилось плотным, но не тугим. Поставить на 10 мин в холодильник.

Приготовление начинки: натереть на крупной терке сыр, смешать его с яйцом и сметаной, добавить чеснок.

Тесто разделить на 6 частей и раскатать лепешки. На 3 из них разложить начинку, сверху накрыть оставшимися лепешками и защепить края. Сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури (швом вниз), закрыть крышкой и жарить несколько минут.

Перевернуть и продолжать выпекать, но уже без крышки.

Бабушкины хачапури

– 500 мл кефира
– 2 яйца
– 120 г сливочного маргарина
– 1/2 ч. ложки соды
– уксус
– мука
Для начинки:
– брынза (или сулугуни)

Приготовление теста: натереть на терке маргарин, добавить взбитые яйца, соду, погашенную уксусом, и муку. Замесить не очень густое тесто.

Готовое тесто охладить, а затем раскатать его в пласт толщиной 1 см.

Вырезать из него кружочки, в середину которых положить натертую на терке брынзу (сыр), защипать края и жарить в растительном масле.

Чебуреки (1-й способ)

– 1 кг муки
– 300 мл воды
– 2 яйца
– 1 ч. ложки соли
Для начинки:
– 700 г мяса (баранина пополам с говядиной)
– 500 г лука
– 2 ст. ложки молока (или воды)
– соль
– перец
– жир для фритюра

Приготовление пресного теста: хорошо перемешать все составляющие. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить на 30 мин.

Приготовление фарша: мясо пропустить через мясорубку. Добавить рубленый лук, соль, перец, молоко (или воду), перемешать.

Тесто разделить на кусочки по 20–30 г, скатать их в шарики, из которых раскатать лепешки толщиной 2 мм. На каждую лепешку положить фарш, сложить пополам, края защипать, чтобы получился пирожок в форме полумесяца.

Жарить чебуреки в толстостенной посуде с краями не ниже 10 см.

Хорошо разогреть (из расчета на 100 г погружаемых одновременно чебуреков) 400 г свиного жира или растительного масла. В таком количестве жира они плавают и прогреваются равномерно со всех сторон.

Жир надо нагревать до тех пор, пока над ним не появится чуть заметный дымок.

Подавать чебуреки следует очень горячими.

Чебуреки (2-й способ)

– 1 кг муки
– 500 мл воды
– 1 ст. ложка соли
Для начинки:
– 800 г жирной баранины (без костей)

– 4 луковицы
– соль
– перец
– немного воды
– жир для фритюра

Приготовление теста: соль растворить в воде, муку высыпать на стол горкой, сделать в ней углубление и постепенно медленно вливать туда воду. Затем замесить пресное тесто.

Разделить его на 15–20 частей, скатать шарики, через 20 мин расстойки раскатать их в лепешки размером с чайное блюдце. На половину каждой положить начинку, сложить лепешку вдвое и защипать края, смазав их яйцом.

Жарить в глубокой кастрюле в сильно разогретом жире.

Приготовление начинки: баранину вымыть, нарезать кусочками и вместе с очищенным луком пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец и немного воды.

Чебуреки с мясом и рисом

– 3 стакана муки
– 2 яйца
– 200 мл воды
– соль
Для начинки:
– 400 г филе баранины
– 1/2 стакана вареного риса
– 100 г бараньего сала
– 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки
– соль
– молотый черный перец

Приготовление теста: из пшеничной муки, воды и 1 яйца с добавлением соли замесить пресное крутое тесто. Раскатать тесто до толщины 1 мм и вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце.

Приготовление начинки: мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку (или мелко изрубить ножом). В фарш добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая его лопаточкой, влить 2–3 ст. ложки холодной воды.

Перемешать фарш с отварным холодным рисом. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть другой его половиной и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом.

Жарить чебуреки во фритюрнице 6–8 мин при 180 °С.

Чебуреки «летние»

– 4 стакана муки
– 2 стакана воды
– 1 ч. ложка соли
Для фарша:
– 300 г мяса баранины
– 1 зубчик чеснока
– соль
– черный молотый перец

Муку заварить подсоленным кипятком, замесить слабое тесто. Для приготовления фарша баранину мелко нарезать (или пропустить через мясорубку), обжарить на растительном масле, заправить мелко нарезанным чесноком, солью и черным молотым перцем.

Тесто разделить на кусочки, как для пирожков, раскатать до толщины 2 мм.

На раскатанные сочни положить фарш, края сочня защипнуть и обжарить в большом количестве жира (в жаровне или кастрюле).

Крымские чебуреки

– 1,2 кг муки
– 500 мл воды
– 1/4 ч. ложки соли
– 850 г баранины без костей
– 150 г лука
– 1 г молотого перца
– жир для жарки

Замесить тесто из муки, воды и соли, разделить его на 15 частей. Каждую часть скатать в шарик.

Через 15–20 мин раскатать шарики в круглые лепешки толщиной 2–3 мм. Положить на лепешку фарш, смазать ее края яйцом и, накрыть начинку лепешкой так, чтобы получился пирожок в виде полумесяца, и скрепить края. Пирожки обжарить в кипящем жире.

Для фарша взять свежую хорошую баранину, помыть, отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, добавить очищенный лук, перец, немного соли, пропустить через мясорубку и перемешать с водой.

Чебуреки с рыбой

– 500 г муки
– 200 мл воды
– 1–2 яйца
– 2 ч. ложки сахара
– соль
Для фарша:
– 700 г филе рыбы
– 3 ст. ложки растительного масла
– 2 луковицы
– черный молотый перец
– соль по вкусу

Замесить пресное крутое тесто из муки, воды, яйца, соли, сахара. В рыбный фарш добавить чуть-чуть воды, 3 ст. ложки растительного масла и тушить.

Затем положить обжаренный лук, черный молотый перец, соль и тушить еще 5–10 мин. Фарш охладить. Раскатать тесто и слепить чебуреки.

Жарить на сковороде в большом количестве растительного масла.

Чебуреки «столичные»

– 800 г пшеничной муки
– 100 г топленого масла
– соль
– вода
Для начинки:
– 1 кг мяса
– 2 головки репчатого лука
– 1 ст. ложка топленого масла
– перец
– корица
– масло растительное

Приготовление теста: смешать муку, масло, воду и соль, тщательно вымесить тесто.

Разделать его на маленькие шарики и оставить на 10–15 мин.

Приготовление начинки: мясо с луком пропустить через мясорубку. Приправить фарш по вкусу, влить немного воды, добавить масло и тушить 15 мин. Охладить. Шарики теста раскатать в лепешки, выложить на них фарш и сложить лепешку пополам, слепив края.

Обжарить чебуреки в масле с обеих сторон. Подавать горячими.

Чебуреки «для вас»

– 800 г муки
– 350 мл воды
– 1 ст. ложка водки
– 1 яйцо
– 2 ст. ложки растительного масла
– 1/2 ч. ложки соли
Для фарша:
– 700 г мяса
– 350 г лука
– 150 мл воды
– соль
– перец
– специи

Приготовление теста: вскипятить воду с солью и маслом. Немедленно заварить в ней 150 г муки, стараясь размешать комки, и дать остыть (заваривание части муки делает тесто мягким и пластичным).

Добавить яйцо и водку, перемешать. Постепенно добавляя остальную муку, вымесить тесто.

Оно не должно липнуть к рукам (если липнет, добавить еще немного муки).

Приготовление начинки: мясо и лук пропустить через мясорубку. Добавить соль, специи и воду (или кефир). Все хорошо перемешать.

Поделить тесто на порции и скатать их в шарики, затем раскатать каждый в лепешку толщиной 1 мм. Разровнять фарш по одной половине лепешки, накрыть второй половиной и придавить края, выдавливая воздух.

В кастрюлю или сковороду налить на 2–3 см растительного масла и, подождав, пока оно хорошо нагреется, жарить чебуреки с двух сторон на среднем огне, не накрывая крышкой, до золотисто-коричневого цвета.

Чебуреки с квашеной капустой

– 500 мл воды
– 700 г муки
– 1 стакан растительного масла
– соль
– перец
Для начинки:
– квашеная капуста, жаренная с луком

Приготовление теста: в воде развести соль по вкусу, добавить черный молотый перец, просеянную муку и замесить тесто. Оно должно быть эластичным.

Раскатать тонкие лепешки толщиной 3 мм и диаметром около 20 см. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку (нетолстым слоем), а другой стороной накрыть. Хорошо слепить края чебурека и наколоть вилкой в нескольких местах.

Жарить в растительном масле.

Чебуреки по-армянски

– 600 г мяса (баранина, говядина или свинина)
– 600 г репчатого лука
– 1 л кефира
– 1 кг муки
– растительное масло
– перец черный свежемолотый
– соль

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, пока оно не начнет отлипать от рук.

Пропустить мясо через мясорубку с крупной решеткой. Нарезать лук тонкими полукольцами. Положить в фарш соль и перец. Тщательно вымешать его и развести кефиром до консистенции сметаны. Дать фаршу постоять 10 мин, затем еще раз перемешать (ложкой или венчиком).

Пока греется масло в сковороде, поделить тесто на части и раскатать каждую до размера чайного блюдца. Первый кусок теста раскатать очень тонко. Положить на середину столовой ложкой немного фарша, оставляя место под бульон, и соединить края «блина».

Края можно обрезать блюдцем, затем защепить пальцами. Тесто не должно быть повреждено, иначе весь бульон вытечет.

Аккуратно опустить чебурек в раскаленное масло. Во время жарки нужно интенсивно и непрерывно поливать плавающий в масле чебурек, чтобы он не лопнул и прожарился равномерно. Когда чебурек зарумянится, вынуть его.

Чебуреки по-горски

– 400 г баранины
– 800 г муки
– 1 яйцо
– 200 мл воды
– 50 г риса

– 100 г бараньего сала

– 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки

– соль

– перец

Мякоть баранины и баранье (желательно, курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку (или мелко изрубить ножом).

В измельченное мясо добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить 2–3 ст. ложки холодной воды. Перемешать фарш с отварным холодным рисом.

Из пшеничной муки, воды и яиц с добавлением соли замесить пресное крутое тесто. Раскать тесто до толщины 1 мм и вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце.

На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть другой его половинкой и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом.

Жарить во фритюрнице в течение 6–8 мин при температуре 180 ˚С.

Новогодние пампушки

– 750 г муки

– 7 желтков

– 100 г сливочного масла

– 150 г сахара

– 500 мл молока

– 100 г дрожжей

– цедра 1/2 лимона

– 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

– 200 г вишневого или розового варенья

Для жарки:

– 1 кг растительного или топленого масла, сала или кулинарного жира

Для помадки:

– 400 г сахара

– сок 1/2 лимона

– несколько капель ромовой эссенции

– 125 мл воды

Для украшения:

– апельсиновая цедра

Дрожжи с ложкой сахара и ложкой муки развести в теплом молоке и поставить в теплое место для брожения. Сливочное

масло растереть с сахаром и желтками, добавляя их по одному. Влить закваску и высыпать просеянную муку (хорошо, если она перед этим постоит в теплом месте), натертую лимонную цедру, посолить и замесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое, его нужно вымесить и дать еще раз подойти. После этого часть теста выложить на посыпанную мукой доску и раскатать в лепешку толщиной 1 см. На одной ее половине стаканом обозначить кружки, положить посередине каждого варенье без сиропа. Накрыть кружки второй половиной коржа и стаканом вырезать пампушки. Сложить их на посыпанную мукой доску, накрыть. Так же сделать пампушки из остального теста и все поставить в теплое место, чтобы подошли.

В глубокой кастрюле растопить жир. Нужно следить за тем, чтобы он сильно не кипел, так как при быстром жаренье пампушки внутри могут остаться сырыми.

Положить пампушки в кастрюлю верхней частью вниз и сразу же накрыть посуду крышкой. Чтобы на пампушках образовался красивый белый ободок, нужно осторожно перевернуть их вилкой или лопаточкой после того, как низ зарумянится, и больше не закрывать.

Праздничный вид изделию придаст помадка, приготовленная из сахара и воды с добавлением лимонной цедры.

Помадка готова, когда капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой «нитку». Нужно влить в помадку лимонный сок и ромовую эссенцию и покрыть ею пампушки.

Сверху посыпать тертой апельсиновой цедрой. Поставить пампушки в теплое место.

Пампушки с лимонной цедрой

– 250 г муки
– 3 желтка
– 50 г сахара
– 50 г сливочного масла
– 20 г дрожжей
– 125 мл молока
– 1/2 ч. ложки соли
– цедра 1 лимона

Дрожжи развести в теплом молоке с 1 ст. ложкой сахара и поставить в теплое место. Когда начнут бродить, влить их в растертое с сахаром и желтками масло, добавить соль, лимонную цедру, всыпать муку и замесить.

Тесто накрыть и поставить в теплое место, чтобы подошло, а

когда увеличится в объеме вдвое, сделать пампушки и жарить.

Пампушки с яблоками

– 250 г муки
– 2 яйца
– 50 г дрожжей
– 50 г сливочного масла или маргарина
– 50 г сахара
– 125 мл молока
– ванилин
– соль на кончике ножа
Для начинки:
– 1 кг яблок
– 100 г сахара
– 1 ст. ложка варенья

Некрупные кислые яблоки почистить, вырезать серединки, посыпать сахаром и оставить на тарелке. Замесить тесто, как на «Пампушки без начинки».

Набрать тесто ложкой, сделать коржик и обвернуть им яблоко, в середину которого перед этим положить варенье. Сделанные пампушки сложить на мягкую, посыпанную мукой салфетку и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло.

Жарить на подсолнечном масле и еще горячими посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Пампушки «дольки»

– 250 г муки
– 4 яйца
– 1 стакан сметаны или кефира
– 100 г сахара
– 20 г дрожжей
– соль на кончике ножа
– ванилин
Для начинки:
– 200 г повидла

Дрожжи развести в молоке и поставить, чтобы начали бродить.

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану или кефир, ванилин, разведенные дрожжи, муку и пену взбитых белков. Замесить некрутое тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло.

Набрать тесто ложкой, сделать коржик, в середину которого

положить варенье. Смоченной в жире ложкой класть его во фритюр и жарить.

Пампушки «народные»

– 600 г муки
– 50 г дрожжей
– 500 мл молока
– 100 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 3 желтка
– 100 г сахара
– 1/2 ч. ложка соли

Дрожжи развести в теплом молоке с 3 ст. ложками муки и 1 ст. ложкой сахара и поставить в теплое место, чтобы начали бродить. Затем закваску влить в посуду с мукой, добавить желтки и яйца, растереть с сахаром и маслом, посолить и месить до появления пузырьков. Поставить тесто в теплое место. Когда подойдет, раскатать и стаканом выдавливать пампушки.

Поставить их, чтобы подошли, и жарить. Еще горячими посыпать сахарной пудрой.

Ишлекли

– 2 стакана муки
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 125 мл воды
– соль по вкусу
Для начинки:
– 300 г филе баранины
– 300 г лука
– молотый черный перец
– соль

Приготовление начинки: баранину вместе с луком дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Влить в полученную массу немного воды и хорошо все перемешать.

Приготовление теста: из муки, яйца, воды, соли и сливочного масла замесить крутое тесто.

Тонко раскатать его и разрезать на квадраты размером 15 х 15 см. На середину каждого положить фарш, свернуть треугольником, края плотно защипать.

Жарить ишлекли во фритюрнице 7–8 мин при 170 °С.

Самосасы

– 800 г муки
– 1 яйцо
– 200 мл воды
– соль по вкусу
Для начинки:
– 200 г говяжьего филе
– 50 г зеленого горошка
– 50 г лука
– 1 помидор
– 1 ч. ложка тертого имбиря
– 1 ч. ложка порошка карри
– 1 ч. ложка измельченного чеснока
– 3 ст. ложки растительного масла
– соль

Приготовление начинки: говядину и зеленый горошек пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде в масле на обычной плите. Добавить чеснок, имбирь, карри, мелко нарезанный помидор, соль и тушить в сковороде 5 мин, помешивая.

Приготовление теста: из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто.

Раскатать его до толщины 1–2 мм и нарезать на квадраты размером 10х10 см.

На каждый пласт теста положить по 1 ст. ложке начинки, смочить края теста, перегнуть квадраты по диагонали и аккуратно соединить их края.

Жарить самосасы во фритюрнице 3–5 мин при 170 °С.

Кутабы

– 500 г муки
– 125 мл воды
– соль по вкусу
Для начинки:
– 400 г филе баранины
– 2 луковицы
– 60 г зерен граната
– 2 ст. ложки нарезанной зелени
– 1/4 ч. ложки корицы
– молотый черный перец
– соль

Приготовление теста: муку просеять, замесить из нее тесто с добавлением соли и воды. Раскатать его до толщины 1 мм и вырезать кружки размером с пирожковую тарелку.

Приготовление начинки: из мякоти баранины приготовить фарш. Добавить лук, зерна граната, зелень, корицу, перец и соль.

Фарш разложить на кружочки теста и завернуть их в форме полумесяца.

Жарить кутабы во фритюрнице 4–6 мин при 170 °С.

Сочни северные

– 500 г муки
– 200 г сметаны
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
– 300 г говядины
– 80–300 г ветчины
– 2 яйца
– 1 луковица
– 125 мл молока
– 40–50 г сливочного масла
– соль

Из муки, сметаны, яйца и соли замесить тесто. Оно должно получиться негустым, очень мягким. Примерно на час оставить его в холодильнике, после чего можно начинать печь сочни.

Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нашинковать, ветчину нарубить, яйца сварить вкрутую и тоже порубить. На разогретой, смазанной жиром сковороде обжарить лук до золотистого цвета, добавить к нему ветчину и мясо. Когда фарш хорошенько прожарится, добавить в него рубленые яйца, молоко, соль, перец.

Тесто раскатать толстым жгутом и разрезать его на куски массой 70–80 г. Из кусков скатать шарики и разделать их на тонкие лепешки. Уложить на лепешки приготовленный фарш, свернуть лепешку пополам, а края плотно защипнуть. По форме сочень должен напоминать полукруг. Дать тесту полную расстойку и потом обжарить с маслом на сковороде.

Сочни с творогом, жаренные во фритюре

– 500 г муки
– 180 г сливочного масла или маргарина
– 1 яйцо

– 150 мл воды
– 2 ч. ложки соли
– яйцо для смазки
Для начинки:
– 150 г творога
– 100 г сахара
– 2 яйца
– 100 г жира для фритюра

Слоеное тесто раскатать пластом и овальной выемкой сделать лепешки.

Немного раскатать их, один край смазать яйцом, положить подготовленную начинку из творога, плотно закрыть и обжарить во фритюре с обеих сторон.

Украинские творожные пирожки

– 700 мл воды
– 700 г гречневой муки
– 2 яйца
– 5 ст. ложек масла
– соль
Для начинки:
– 400 г творога
– 3,5 ст. ложки топленого масла
– сахар
– соль

Пропустить через мясорубку свежий сухой творог, посолить, положить столовую ложку сливочного масла, яйца – все протереть сквозь сито.

Вскипятить воду, положить сливочное масло, всыпать, помешивая, чтобы не было комков, гречневую муку. Несколько минут мешать, отставить на край плиты, чтобы тесто не остыло, и сформовать из него шарики величиной с куриное яйцо. Обвалять их в муке и раскатать в лепешки.

На каждую положить комок творога и защипнуть края в форме полумесяца.

Обжарить пирожки в масле. К столу подавать со сметаной.

Сочни с мясом

– 500 г муки
– 200 г сметаны
– 1 яйцо
– 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

– 300 г говядины

– 80–100 г ветчины

– 2 яйца

– 1 луковица

– 100 мл молока

– 40–50 г сливочного масла

– перец

– соль

– растительное масло для жарки

Приготовление теста: из всех составляющих замесить негустое мягкое тесто. Охладить его.

Приготовление начинки: мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нашинковать, ветчину нарубить, яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить.

На разогретой, смазанной жиром сковороде обжарить лук до золотистого цвета, добавить к нему ветчину и мясо. Когда фарш хорошо прожарится, добавить в него рубленые яйца, молоко, соль, перец.

Тесто скатать в толстый жгут и разрезать его на кусочки массой 70–80 г. Скатать из них шарики и разделать их на тонкие лепешки.

Положить на них приготовленный фарш, согнуть каждую пополам, защипать. По форме сочни должен напоминать полукруг.

Обжарить с маслом на сковороде.

Печем в микроволновой печи

Сладкий пирог из дрожжевого теста

– 500 г дрожжевого теста
– 300 г фруктовой начинки
– 1 яйцо
– сахарная пудра с ванилином

Тесто приготовить по основной рецептуре и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Поместить его на приготовленный противень, лист или круглую форму, обрезать лишнее тесто, положить начинку и загнуть края на 3,5–2 см. Из остатков теста нарезать узкие полосы и сделать из них поверх начинки решетку, склеив концы полос с краями пирога взбитым яйцом. Поставить пирог в теплое место. Когда он поднимется, смазать верх взбитым яйцом и поставить в МВП на 8–10 мин (при мощности 100 %).

Готовый пирог осторожно снять с противня и положить на бумагу. Посыпать его сахарной пудрой, смешанной с ванилином, и нарезать кусками.

К сладкому пирогу подают молоко или фруктовый сок.

Банановый пирог

– 3 больших зрелых банана
– 175 г смеси маргарина и жира (комнатной температуры)
– 2 стакана коричневого сахарного песка
– 1 ст. ложка разрыхлителя теста
– 1 ч. ложка душистого перца
– 300 г ржаной муки
– 1 большое яйцо
– 1 ст. ложка рубленых орехов пекан
– 100 г нарезанных фиников

Выложить дно и стенки формы диаметром 20 см пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края формы. Размять бананы в блюде, смешать пюре с маргарином и добавить сахар.

Смешать перец с разрыхлителем теста и мукой. Добавить в банановую смесь вместе с яйцом, орехами и финиками. Размешать тесто и переложить в приготовленную форму. Накрыть бумажным полотенцем и выпекать в микроволновке 11 мин (при мощности 100 %), повернуть форму 3 раза.

Дать постоять пирогу 10 мин. Остудить его и вынуть из

формы, удалить пластиковую подстилку.

Банановый пирог с ананасовой глазурью

– 3 больших зрелых банана

– 175 г смеси маргарина и жира для готовки (комнатной температуры)

– 2 стакана коричневого сахарного песка

– 1 ст. ложка разрыхлителя теста

– 1 ч. ложка душистого перца

– 300 г ржаной муки

– 1 яйцо

– 1 ст. ложка рубленых орехов пекан

– 100 г нарезанных фиников

– 2 стакана сахарной пудры, смешанной с несколькими каплями ананасового сока

– банановые чипсы

Готовить по предыдущему рецепту банановогo пирога.

За 2 ч до того, как подать к столу, покрыть пирог толстым слоем глазури. Верхушку украсить банановыми чипсами.

Сладкий пирог со свежими ягодами

– 500 г дрожжевого теста

– 300 г начинки из свежих ягод (клубники, земляники, малины, черники)

– сахар

Готовое тесто разделать, как указано выше, поместить в форму, а затем положить начинку и посыпать сахаром.

Выпекать так же, как указано в предыдущем рецепте.

Пирог «виктория»

– 1 стакан муки

– 775 г сливочного масла (или маргарина)

– 1 стакан сахарного песка

– 3 яйца

– 3 ст. ложки холодного молока

– 3 ст. ложки фруктового джема

– 120 мл взбитых сливок

– сахарная пудра

Выложить дно и стенки двух форм (диаметром 20 см) пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края форм. Присыпать формы мукой.

Взбить масло (или маргарин) и сахар добела. Вбить яйца по одному, в промежутках добавляя по 1 ст. ложке муки. Оставшуюся муку смешать с молоком и выложить в приготовленные формы.

Накрыть бумажным полотенцем и выпекать в формах по очереди в течение 4 мин (при мощности 100 %). Дать остыть, вынуть из форм и удалить пластиковую подстилку.

Промазать остывшие коржи взбитым кремом, а верх посыпать сахарной пудрой.

Фруктовый пирог

– 350 г муки

– 1 ст. ложка смеси специй (кориандра – 7 частей, корицы – 6, кардамона и мускатного ореха – по 2, гвоздики, бадьяна, имбиря, душистого перца – по 1 части, ванилина – на кончике ножа)

– 125 г сливочного масла (или маргарина)

– 3/4 стакана сахара

– 175 г сухофруктов

– 2 яйца

– 100 мл холодного молока

– 5 ст. ложек сахарной пудры

Покрыть дно и стенки формы диаметром 18 см пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края.

Смешать в отдельной миске муку со специями, а затем добавить масло (или маргарин), сахар и сухофрукты. Взбить яйца с молоком и соединить с полученной массой. Выложить готовое тесто в форму и накрыть бумажным полотенцем. Готовить в микроволновке 6,5–7 мин (при мощности 100 %), пока пирог не поднимется до краев формы.

Вынуть пирог из печи и дать постоять 10 мин, затем вынуть его из формы. Остудить, затем отделить пластиковую подстилку и посыпать пирог сахарной пудрой.

Можно заменить сухофрукты на нарезанные финики и грецкие орехи.

Пирог с консервированным имбирем

– 1 стакан муки с разрыхлителем

– 1 ст. ложка смеси специй

– 125 г сливочного масла (или маргарина)

– 1/2 стакана сахара

– 100 г нарезанного консервированного имбиря в сиропе

– 2 яйца

– 100 мл холодного молока

– сахарная глазурь

Покрыть дно и стенки формы (диаметром 20 см) пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края формы.

Просеять муку вместе со специями в отдельную миску, положить тертое масло (или маргарин). Всыпать имбирь и сахар и хорошенько размешать, затем добавить яйца и молоко. Снова размешать и переложить тесто в заготовленную форму. Накрыть ее бумажным полотенцем.

Готовить в СВЧ-печи 6,5–7,5 мин (при мощности 100 %), до тех пор пока пирог не поднимется. Затем дать ему постоять 15 мин.

Когда пирог остынет – выложить из формы и удалить пластиковую подстилку.

Перед тем как подать к столу, полить сахарной глазурью.

Пирог «рождественский»

– 200 мл сладкой вишни

– 5 ст. ложек бренди

– 1 ч. ложка смеси специй

– 1 ч. ложка ванильной эссенции

– 1 ст. ложка сахарного песка

– 350 г сухофруктов

– 1 ст. ложка смешанной цедры цитрусовых

– 1 ст. ложка засахаренной красной вишни

– 50 г кураги

– 50 г нарезанных фиников

– тертая цедра 1 небольшого апельсина

– 50 г размельченного грецкого ореха

– 125 г несоленого растопленного сливочного масла

– 175 г сахара

– 125 г муки

– 3 яйца

Положить вишню в большую миску, влить в нее бренди. Накрыть крышкой и нагревать в МВП 3–4 мин (при мощности 100 %) до тех пор, пока жидкость не начнет пузыриться. Добавить специи, ваниль, 1 ст. ложку коричневого сахара, сухофрукты, вишню, курагу, финики, цедру апельсина и грецкие орехи. Хорошенько перемешать. Накрыть крышкой и нагревать в режиме размораживания 15 мин, перемешав за это время 4 раза. Оставить смесь на ночь, чтобы она настоялась.

Покрыть дно и стенки формы (диаметром 20 см) пластиковой оболочкой так, чтобы ее края свободно свешивались. Добавить в

смесь для пирога масло, сахарный песок, муку и яйца. Выложить в приготовленную форму и накрыть бумажным полотенцем. Готовить в режиме размораживания 30 мин, перемешав 4 раза.

Дать пирогу постоять в микроволновой печи 10 мин. Остудить его, затем вынуть из формы и отделить пластиковую подстилку. Для хранения завернуть в жиронепроницаемую бумагу.

Перед тем как покрыть пирог глазурью или марципаном, его можно хранить в течение 2 недель.

Пирог с вишней

– 800 г вишни
– 4 яйца
– 1 стакан сахара
– 4 ст. ложки муки
– 50 г сахарной пудры
– 100 мл молока
– 3 ст. ложки белого вина
– 40 г орехов
– ванильный сахар

Ягоды и промыть, удалить из них косточки и измельчить. Добавить к вишням сахарную пудру, влить вино и прогревать около 2,5 мин, до тех пор пока вино не выпарится. Ввести желтки, растертые с сахаром добела до густоты пены, всыпать муку ихорошо взбить. Потом осторожно добавлять теплое молоко, постоянно взбивая массу.

После этого полученную смесь прогревать примерно 1,5 мин, периодически помешивая, до загустения. Крем вынуть из печи.

Отдельно взбить белки с ванильным сахаром и осторожно смешать с кремом. Полученной смесью залить вишни. Выпекать в СВЧ-печи 2–2,5 мин. Горячий пирог посыпать измельченными орехами и охладить.

Пирог из черники

– 1,75 стакана муки
– 1 стакан сахара
– 150 г сливочного масла
– 1 яичный белок
– 250 г черники
– 50 г консервированных яблок
– 50 г сахарной пудры

Перемешать муку с сахаром и растереть с маслом до

образования крупинок. Влить 2 ст. ложки теплой воды и вымесить мягкое тесто. Тесто завернуть в фольгу или промасленную бумагу и положить в холодильник примерно на 1 ч.

Форму для выпечки устлать жиронепроницаемой бумагой. Кусок теста (немного больше половины всей массы) раскатать и уложить в форму. Поверхность смазать слегка взбитым яичным белком. Смешать чернику с яблоками, добавить немного сахара и выложить на тесто равномерным слоем. Из оставшегося теста сделать полоски и уложить их на начинку в виде решетки.

Полоски теста также смазать яичным белком.

Запекать в СВЧ-печи на решетке около 15 мин (при мощности 50 %). Контролировать готовность. Дать пирогу отстояться в форме, после чего вынуть для полного остывания. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Ягодный пирог

– 400 г муки
– 200 г маргарина
– 150 мл воды
– 150 г сахара
– 400 г свежих ягод
– соль

Замесить слоеное тесто. Для этого быстро замесить муку, смешанную с маслом и холодной водой, в которой предварительно растворить соль и 1 ст. ложку сахара. Готовое тесто должно быть эластичным и блестящим. Накрыть его полотняной салфеткой и выдержать в холодильнике 2–3 ч. Затем раскатать его 2–3 раза, каждый раз складывая в 3–4 слоя. Придать тесту форму лепешки с бортиком по краям.

Для начинки взять обработанные и промытые ягоды (крыжовник, смородину, чернику), смешать с сахаром и ровным слоем выложить на лепешку. Выпекать в микроволновке примерно 4,5–5,5 мин (при мощности 50 %), а затем еще около 5 мин (при мощности 100 %). Дать пирогу отстояться.

Абрикосовый пирог

– 300 г абрикосов
– 200 г сливочного масла
– 1,25 стакана муки
– 200 г сахарной пудры
– 3 яйца
– 4 ст. ложки абрикосового джема

– миндальные орехи
– миндальная эссенция

Абрикосы мелко нарезать. Взбить масло с сахарной пудрой. Затем добавить яйца, абрикосы и миндальную эссенцию. Снова все взбить. Просеянную муку добавить в смесь и опять хорошо взбить. Форму для выпечки (размером 25х15 см) застелить жиронепроницаемой бумагой. Взбитое тесто ровным слоем выложить в форму. Запекать в печи около 10–14 мин (при мощности 50 %). Затем прикрыть края полосками фольги шириной 4–6 см и выдержать пирог в печи еще 2–3 мин. Проверить его на готовность можно острой лучинкой. Дать пирогу отстояться 6–7 мин.

После этого вынуть пирог из формы и остудить на решетке. Верх смазать абрикосовым джемом и посыпать миндальными орехами.

Яблочный пирог

– 5–6 яблок
– 120 г размягченного сливочного масла
– 1/2 стакана геркулеса
– 1/2 стакана муки
– корица и другие пряности по вкусу

Яблоки нарезать тоненькими ломтиками и выложить на плоское блюдо. Соединить масло, сахар и геркулес, добавить муку и корицу и все хорошо вымесить. Покрыть этой смесью яблоки (если нужно, яблоки посыпать сахаром или аккуратно смазать медом). Слегка прижать тесто так, чтобы яблоки немного примялись.

Готовить в СВЧ-печи 10 мин (при мощности 100 %). Если тесто не пропеклось, подержать еще 5–6 мин (при мощности 50 %).

Пирог из консервированных яблок

– 2,5 стакана муки
– 1/3 стакана сахара
– 185 г сливочного масла
– 2 ст. ложки воды
– 1 яичный белок (слегка взбить)
– 1,2 кг консервированных без сахара яблок
– 1/4 стакана сахарной пудры

Просеять вместе муку и сахар и растереть с маслом до образования крошки. Разбавить массу достаточным для

получения мягкого теста количеством воды. Завернуть его в промасленную бумагу и поставить в холодильник на 1 ч.

Разогреть МВП до 220 °С. Раскатать 2/3 теста на слегка присыпанной мукой поверхности и положить в форму с высокими бортами (диаметром 22 см). Выложить начинку на тесто. Для ее приготовления перемешать яблоки и сахарную пудру.

Раскатать оставшееся тесто, по краю смазать пирог яичным белком, накрыть вторым слоем. Слепить края двух слоев теста и подровнять. Сделать несколько надрезов на верхнем слое теста, смазать оставшимся яичным белком и посыпать сахарной пудрой. Выпекать в микроволновке 25 мин (при мощности 10 %).

Подать в горячем виде со сливками или мороженым.

Яблочный пирог с корицей

– 1,5 стакана пшеничной муки
– 1,25 стакана сахара
– 8 яиц
– 400 г яблок
– 1/3 ч. ложки соды
– 1 ст. ложка подсолнечного масла
– 1/2 ст. ложки корицы
– 1 ч. ложка сахарной пудры
– 2 ст. ложки молотых сухарей
– уксус

Сахар и яйца взбить. Добавить муку и соду, погашенную уксусом.

Яблоки разрезать на 4 части, очистить от сердцевины. Разрезать каждую часть пополам.

Выложить яблоки на дно формы, смазанной маслом и посыпанной сухарями, и залить их тестом. Посыпать пирог сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Форму поставить на решетку и выпекать пирог 20 мин (при мощности 100 %).

Яблочный пирог по-французски

– 100 г маргарина
– 1 стакан пшеничной муки
– 100 мл воды
– 5 г крахмала
– соль по вкусу
– 500–600 г яблок
– сок 1/2 лимона

– 1/2 стакана сахара
– 50 г пшеничной муки
– 1/2 ч. ложки корицы
– 50 г сливочного масла
– 80 г пшеничной муки
– 50 г сахара
– тертый мускатный орех по вкусу

Порубить маргарин вместе с мукой и солью в крупную крошку. Развести в воде крахмал и замесить тесто. Скатать его в шар, посыпать мукой и размять на посыпанной мукой доске в лепешку толщиной 1–2 см. Раскатать до толщины 4–5 мм диаметром 27–30 см, уложить тесто на блюдо для пирога и сформовать борта с зубчиками в 1–2 см. Сделать в тесте несколько проколов вилкой. Выпекать 4–5 мин (при мощности 100 %). Когда корж будет готов, корка должна быть сухой.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и нарезать мелкими ломтиками. Смешать с сахаром, мукой и лимонным соком, добавить корицу. Выложить смесь на корж, а сверху равномерно покрыть посыпкой, приготовленной из масла, пшеничной муки, сахара и тертого мускатного ореха.

Выпекать в МВП 5 мин (при мощности 100 %), если печь не оснащена вращающимся поворотным столом, повернуть блюдо и довести до готовности в течение 3–4 мин.

Яблочный пирог с фундуком

– 1,5 стакана пшеничной муки
– 3/4 стакана сахара
– 1/2 пачки порошка для выпечки
– 2 ст. ложки овсяных хлопьев
– 650 г яблок
– сок 1/2 лимона
– 60 г молотого фундука
– 1 ч. ложка горчицы
– сливочное масло для смазывания формы

Всыпать муку и порошок для выпечки в миску, добавить взбитое с сахаром масло. Смазать форму для выпечки (пригодную для микроволновки) сливочным маслом и посыпать дно овсяными хлопьями.

Очистить яблоки от кожуры, нарезать их на четвертинки, очистить от косточек и сбрызнуть лимонным соком, чтобы они не потемнели. Положить тесто в смазанную маслом форму, уложить на него дольки яблок и прижать их к тесту. Посыпать орехами и корицей.

Поставить форму для выпечки на решетку микроволновой печи (если таковая отсутствует, то прямо на поворотный стол). Запекать 28–30 мин (при мощности 30 %).

По окончании выпечки оставить пирог в печи еще на 5 мин.

Яблочный пирог с ежевикой

– 2 стакана пшеничной муки
– 200 г сливочного масла (или маргарина)
– 2–3 ст. ложки холодной воды
– 1 кг небольших мягких яблок
– 250 г ежевики
– 250 мл сливок
– 40 г меда
– 40 г сахара
– 75 г миндаля
– соль по вкусу
– мука для раскатывания теста
– маргарин для смазывания

В кастрюлю просеять муку, положить 150 г рубленого сливочного масла (или маргарина) и соль и взбить миксером.

На посыпанной мукой доске, постепенно подливая воду, вымесить тесто и поставить его в холодильник на 30 мин. Затем раскатать и уложить в смазанную жиром форму. Вилкой сделать частые проколы. Выпекать тесто в СВЧ-печи в течение 4–5 мин (при мощности 100 %).

Яблоки почистить, разрезать на 8 частей, удалить сердцевину и плодоножки. Ежевику вымыть и обсушить. Оставшийся жир, сливки, мед и сахар довести до кипения в течение 4 мин (при мощности 100 %).

Выложить на тесто яблоки и ежевику. Полить их сливками и посыпать половинками миндальных орешков.

Выпекать в течение 20 мин (при мощности 50 %).

Пряный пирог с бананами и сливами

– 700 г сливочного масла (или маргарина)
– 3,5 стакана сахара
– 1/4 ч. ложки ванилина
– 2 яйца
– 50 г крахмала
– 1 стакан пшеничной муки
– 1 ст. ложка с верхом разрыхлителя
– 50 г имбирных слив в сиропе

– 200 г бананов без кожуры
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1 ст. ложка рома
– корица
– молотая гвоздика
– сливочное масло для смазывания

В глубокой посуде миксером взбить в пену сливочное масло (или маргарин) с сахаром, ванилином, корицей и молотой гвоздикой. Продолжая взбивать, добавить яйца. В массу просеять крахмал, муку и разрыхлитель и все осторожно, но тщательно перемешать. Сливы обсушить и очень мелко нарезать. Бананы сначала разрезать вдоль пополам, затем – кубиками и смешать с лимонным соком и ромом. Добавить к ним сироп от слив и все перемешать с тестом.

Форму смазать маслом и заполнить тестом. Выпекать пирог в микроволновке в течение 30–35 мин (при мощности 25 %). Проверить готовность с помощью лучинки. Готовый пирог на 2–3 мин оставить в форме, затем выложить на решетку и остудить.

При желании, еще теплый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Банановый пирог с пряностями

– 1,25 стакана пшеничной муки
– 100 г сливочного масла
– 1/2 стакана сахара
– 2 яйца
– 40 г крахмала
– 1 ст. ложка пекарского порошка
– 300 г бананов
– 1 ч. ложка лиманного сока
– 1 ст. ложка рома
– ванилин
– корица
– гвоздика
– имбирь

Перемешать сливочное масло с сахаром, ванилином, молотой гвоздикой и корицей. Смесь взбить до образования пены. Затем ввести яйца, продолжая непрерывно взбивать. Потом добавить крахмал, муку и пекарский порошок. Все тщательно перемешать.

Бананы очистить, нарезать маленькими кусочками и смешать с лимонным соком и ромом. В банановую массу добавить имбирь. После этого перемешать мучную и банановую массы.

Форму для выпечки смазать маслом и выложить в нее тесто.

Запекать в СВЧ-печи в течение 25–30 мин (при мощности 30–40 %). Проверить готовность с помощью лучинки.

Дать пирогу постоять в форме около 5 мин, потом вынуть его и окончательно остудить на решетке.

Банановый пирог

– 1,25 стакана муки
– 1,25 стакана сахарной пудры
– 100 г сливочного масла
– 2 яйца
– 30 г грецких орехов
– 1 ст. ложка пекарского порошка
– 4 банана
– 2 ст. ложки воды
– соль

Растереть масло вместе с сахарной пудрой в однородную массу, постепенно добавляя взбитые яйца.

Бананы очистить и хорошенько размять, добавить теплую воду, муку и пекарский порошок. Смесь тщательно вымесить. В яично-масляную смесь добавить банановое тесто и молотые грецкие орехи. Все хорошо перемешать.

Форму для выпечки смазать маслом и выложить в нее тесто.

Выпекать пирог в МВП (на мощности выше средней) около 20 мин. Затем дать ему отстояться в форме.

Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог с изюмом

– 2 стакана пшеничной муки
– 285 мл молока
– 250 г изюма
– 1 стакан сахара
– 50 г дрожжей
– 250 г сливочного маргарина

Смешать теплое молоко, сахар и изюм. Развести в этой смеси дрожжи и дать им подойти в течение 6–8 ч при комнатной температуре.

Маргарин растопить, остудить и добавить в молочно-дрожжевую смесь. Осторожно ввести муку и тщательно перемешать.

Полученное тесто сразу перелить в форму, смазанную маслом.

Поставить ее на решетку в микроволновке и выпекать пирог в

течение 30 мин (при мощности 100 %).

Фруктовый пирог

– 1,5 стакана пшеничной муки с дрожжами
– 100 г сливочного масла (или маргарина)
– 1/2 стакана сахарной пудры
– 100 г кишмиша
– 50 г сушеных абрикосов
– 2 яйца
– 100 мл молока
– 45 г лимонного мармелада
– миндаль

Смазать маслом форму диаметром 18 см и выложить дно пергаментной бумагой.

Насыпать муку в миску, покрошить туда масло и смешать в крошку. Добавить сахар и кишмиш. Добавить нарезанные абрикосы. Взбить яйцо с молоком и мармелад. Все тщательно перемешать.

Выложить смесь в посуду, разровнять верх и украсить миндалем. Поставить форму на нижнюю решетку СВЧ-печи. Готовить (при мощности 10 %) 45–50 мин или до готовности (проверить готовность деревянной лучинкой).

Оставить охлаждаться в течение 15 мин, затем выложить пирог на проволочную решетку.

Пирог с клубничным кремом

– 1 бисквитный корж
– 1 большой апельсин
– 11 г желатина
– 2 яичных белка
– 1/2 стакана сахарной пудры
– 450 г творожного сыра
– 150 мл клубничного йогурта
– 225 г свежей клубники
– 74 мл желе из красной смородины

Цедру апельсина натереть на терке, выжать сок и, при необходимости, разбавить его холодной водой, чтобы общий объем жидкости стал около 105 мл. Налить сок в небольшую посуду и насыпать туда желатин. Дать постоять в течение 1 мин, чтобы желатин размягчился, а затем разогреть в микроволновке, в течение 50 с (при мощности 50 %), пока желатин не растворится. Не доводить жидкость до кипения!

Положить яичные белки в небольшую жаропрочную посуду и взбить их. В большой миске размешать сахарную пудру и сыр до получения мягкой однородной массы. Добавить йогурт и цедру апельсина и еще раз хорошо перемешать. Постепенно влить в смесь сок с желатином. Используя металлическую ложку, осторожно влить белки в смесь с сыром.

Выложить полученную массу на корж и охлаждать в течение 2 ч, пока не застынет. Положить сверху клубнику.

Нагревать желе красной смородины в течение 45 сек, пока не растает. Осторожно полить им пирог и охлаждать еще 30 мин, перед тем как подать на стол.

Пирог с вареньем и изюмом

– 2,5 стакана пшеничной муки
– 250 мл кефира
– 1/2 стакана сахара
– 2 яйца
– 330 г любого варенья без косточек
– 1/4 стакана изюма
– 1 ч. ложка соды
– 1 ст. ложка подсолнечного масла

Изюм промыть, залить теплой водой и дать постоять 10–15 мин. Затем воду слить.

Положить в варенье соду и дать ему постоять 5 мин. Добавить кефир, яйца, изюм и муку. Все перемешать.

Выложить приготовленное тесто в форму, смазанную маслом. Поставить ее на низкую решетку в МВП и выпекать пирог в течение 18–20 мин (при мощности 100 %) до появления золотистой корочки.

Пирог из песочного теста с фруктами

– 100 г песочного теста
– 2 яблока средней величины (или другие фрукты)
– 25 г сахара

Положить половину теста на смазанную жиром форму для пирога диаметром 21 см. Наколоть его вилкой и выпекать в МВП 2–3 мин (при мощности 100 %).

Положить сверху тонко нарезанные фрукты, посыпать сахаром и закрыть тонко раскатанным пластом, сделанным из оставшегося теста. Запекать 4–6 мин (при мощности 100 %).

Верх подрумянить в гриле.

Черничный пирог

– 150 г сливочного масла (или маргарина)
– 1/2 стакана сахара
– 1 яйцо
– 2 стакана пшеничной муки
– 12 г соды
– 200 г черники (смородины или других ягод)
– 200 г сметаны (или 200 мл кефира)
– 1 яйцо
– 50 г сахара
– ванилин по вкусу

Растопить масло в МВП в течение 1 мин (при мощности 100 %), смешать с сахаром, яйцом и мукой. Раскатать и уложить тесто в форму диаметром 25 см).

Сверху положить свежие (или замороженные) ягоды. Растереть сметану, яйцо, сахар и ванилин и залить этой смесью ягоды. Нагревать 10–12 мин (при мощности 100 %), чтобы тесто хорошо пропеклось.

Миндальный пирог с абрикосами

– 100 г консервированных абрикосов
– 100 г сливочного масла
– 1/2 стакана сахарной пудры
– 2 яйца
– 1/2 ст. ложки миндальной эссенции
– 2 ст. ложки абрикосового джема
– миндаль

Противень (размером 25,5 х 11,5 см) выложить жиронепроницаемой бумагой.

Мелко нарезать консервированные абрикосы. Взбить сливочное масло и сахар. Добавить яйца, абрикосы и миндальную эссенцию, снова взбить. Просеять муку, добавить в смесь и тщательно взбить.

Выложить тесто в форму и выровнять поверхность. Выпекать в СВЧ-печи 7,5–11 мин (при мощности 40–50 %). Прикрыть края пирога полосками плотной бумаги шириной 5 см и выпекать еще 1–2 мин (в том же режиме). Проверить готовность пирога деревянной лучинкой.

Дать постоять ему в форме 5 мин, вынуть и положить на решетку для остывания. Растопить абрикосовый джем в маленькой чашке (в течение 30 с) и кисточкой нанести его на поверхность пирога. Украсить миндалем.

Пирог с брусникой

– 150 г масла (или маргарина)
– 1/2 стакана сахара
– 1 яйцо
– 300 г муки
– 1 ч. ложка соды
– 200 г брусники (или других ягод)
– 200 г жидкой сметаны (или 200 мл простокваши)
– 50 г сахара
– 1 ст. ложка ванилина

Растопить масло в микроволновке в течение 1 мин (при мощности 100 %), смешать с сахаром, яйцом и мукой. Выложить тесто в блюдо для пирога. Положить свежие (или мороженые) ягоды.

Растереть сметану, сахар и ванилин и залить ягоды. Нагревать 10–12 мин (при мощности 100 %), чтобы тесто хорошо пропеклось.

Пирог с черникой

– 2,5 стакана пшеничной муки
– 1 ст. ложка разрыхлителя
– 150 г сливочного маргарина
– 100 мл воды
– 500 г черники
– 2 ст. ложки пшеничной муки
– 1,25 стакана сахара
– 2 ст. ложки сливочного масла
– соль по вкусу

Муку, соль и разрыхлитель смешать с маргарином, добавляя по 1 ложке воду, и замесить крутое тесто. Месить его до тех пор, пока оно не начнет отделяться от стенок посуды. Затем разделить тесто на 2 части и каждую раскатать в круглую лепешку.

Одну лепешку уложить в смазанную маслом форму. На ее поверхности разложить ягоды, слегка посыпав их мукой. Засыпать сахаром и положить небольшие кусочки сливочного масла. Накрыть оставшейся лепешкой и защипнуть края.

Поставить форму в МВП на решетку и выпекать пирог в течение 15 мин (при мощности 100 %).

Пирог с начинкой из ягод

– 2 стакана муки

– 200 г маргарина
– 2/3 стакана сметаны (или кефира)
– 1/2 ч. ложки соды
– 2 стакана ягод (черника, черная смородина, крыжовник)

Растопить маргарин в микроволновке в течение 45–60 с (при мощности 100 %). Растопленный маргарин смешать со сметаной (кефиром), добавить питьевую соду и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Расстаивать его в течение 20–30 мин. Затем раскатать на блюде и сформовать бортик по краям высотой 2,5–3 см.

Хорошо промытые, перебранные и обсушенные ягоды (без черешков) осторожно перемешать с сахаром и уложить ровным слоем на тесто. Выпекать 5–6 мин (при мощности 50 %). Затем блюдо повернуть на 90° и довести до готовности в течение еще 5–6 мин (при мощности 100 %).

Подавать к столу, не вынимая из посуды.

Фруктовый пирог «семейный»

– 1,5 стакана муки
– 1/2 стакана сахара
– 1 ч. ложка пряностей по вкусу
– 100 г размягченного сливочного масла (или маргарина)
– 150 г сухофруктов (или изюма)
– 2 яйца
– 80 мл молока

Просеять муку и пряности, растереть их с маслом. Затем добавить сахар и перемешать. Положить фрукты и снова перемешать.

Отдельно взбить яйца и молоко, все соединить и замесить тесто. Выложить его в круглую форму (емкостью 1,5 л), застеленную жаронепроницаемой бумагой, и разровнять поверхность. Поставить форму на решетку и выпекать пирог в микроволновке в течение 7,5–11 мин (при мощности 60–70 %).

Дать постоять ему 5 мин в форме, затем вынуть и положить на проволочную решетку до остывания.

Примечание. Если пирог печется на специальном противне, тесто готовится, как указано выше. Выстелить противень жиронепроницаемой бумагой размером 25,5 х 12 см. Выложить тесто, разровнять поверхность и запекать 3,5–5 мин (при мощности 60–70 %). Затем прикрыть края пирога полосками плотной бумаги и выпекать еще 3,5–5 мин (в том же режиме). Перед выкладыванием на решетку дать постоять 5 мин.

«Пьяный» фруктовый пирог

– 1 кг вишни
– 50 г сахарной пудры
– 20 мл белого вина
– 100 мл молока
– 4 яйца
– 1,5 стакана сахара
– 4 ст. ложки муки
– 50 г нарезанных орехов
– ванильный сахар

Ягоды вымыть, обсушить, удалить косточки и нарезать. Посыпать их сахарной пудрой, залить вином и нагревать в СВЧпечи примерно 2–3 мин (чтобы вино выпарилось).

Вскипятить молоко. Яичные желтки и сахар растереть добела. Добавить муку и тщательно взбить. Затем постепенно вливать теплое (но не горячее!) молоко, все время взбивая. Варить, периодически перемешивая, 1–2 мин до загустения. Полученный крем вынуть из печи. Тем временем взбить яичные белки с ванильным сахаром. Осторожно смешать молочный крем с белковой пеной и залить этой смесью вишни. Выпекать 2–3 мин.

Еще горячий пирог посыпать нарезанными орехами, охладить и нарезать крупными квадратами.

Лимонный пирог (вариант 1)

– 1 банка сгущенного молока
– 100 г сливочного масла
– 2 яйца
– 1 ч. ложка соды
– 1 лимон
– 1 стакан сахара
– 1 стакан муки

Взбить 3/4 банки сгущенного молока с яйцами, добавить соду, муку и все перемешать (тесто должно быть консистенции домашней сметаны).

Форму смазать маслом, посыпать мукой, вылить тесто и выпекать в МВП 7–9 мин (при мощности 100 %). Дать коржу остыть и разрезать его на 2 пласта.

Лимон обдать кипятком, вместе с цедрой натереть на терке и смешать с сахаром. Оставшееся сгущенное молоко взбить с маслом до состояния крема. На корж выложить лимон с сахаром, поверх него – часть крема, накрыть вторым коржом и смазать оставшимся кремом.

Украшение – как подскажет фантазия.

Лимонный пирог (вариант 2)

– 1,25 стакана муки
– 175 г сливочного масла
– 1 ст. ложка сахара
– 2 яйца
– 1 стакан сахарной пудры
– 2 лимона
– 150 мл воды
– 1/2 ст. ложки соли

Посыпать мукой 100 г сливочного масла, посечь ножом и размять руками. Добавить сахар, соль, воду, быстро вымесить и скатать из теста шар. Дать ему постоять 20 мин.

Распластать шар теста руками, сложить вчетверо и раскатать. Положить в смазанную маслом форму. Выпекать в микроволновке 13–15 мин (при мощности 70 %).

Растереть яйца с сахарной пудрой, по частям добавить остаток масла, сок двух лимонов и цедру с одного, постоянно растирая смесь.

Вылить массу на поверхность теста. Выпекать 2–3 мин в МВП (при мощности 70 %).

Дать пирогу постоять 5 мин в форме, затем вынуть его и положить на решетку до полного остывания.

Песочный пирог с ягодами

– 400 г муки
– 150 г сливочного масла (или маргарина)
– 3 ст. ложки сахара
– 2 яйца
– 500 г клубники
– 1/4 пакетика ванилина
– 250 г яблок (или абрикосов)
– 200 г сахара

Муку просеять через частое сито, собрать горкой и сделать в середине углубление. Положить туда сметану, яйцо, сахар, размягченное сливочное масло, ванилин и, замесив тесто, поставить его на некоторое время в холодное место.

На посыпанной мукой доске раскатать тесто толщиной 5 мм и положить его на лист черной жести. Сверху на тесто вверх дном положить большую тарелку, вокруг нее обрезать тесто кончиком ножа, затем снять тарелку, оставив тесто на листе. Обрезанные

кусочки теста соединить, раскатать вторично и разрезать на полоски шириной 2 см. Эти полоски уложить по борту круга, смазанного яйцом, и защипнуть их в виде гребешка.

После этого тесто смазать яичным желтком и поставить на 5–7 мин в СВЧ-печь (при мощности 100 %). Как только тесто подрумянится, убавить уровень нагрева. Спустя еще 5–7 мин вынуть пирог из печи и, не снимая с листа, охладить. На остывший кружок уложить перебранные ягоды и залить их яблочным (или абрикосовым) мармеладом. После этого переложить пирог на блюдо, края посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

Так же можно готовить пироги с разными свежими (и консервированными) ягодами и фруктами.

Мясной пирог

– 2 стакана муки
– 150 г сливочного масла
– 150 мл воды
– 50 г тертого сыра
– 400 г мясного фарша
– 1 яйцо
– 2 ст. ложки острого томатного соуса
– 1 ст. ложка тертого хрена
– 1 ст. ложка горчицы
– 50 г белого хлеба
– панировочные сухари
– соль
– сахар

Приготовления слоеного теста: масло смешать с мукой, добавить воду, в которой предварительно растворить немного соли и сахара, и быстро замесить.

Тесто должно быть блестящим и гладким. Выдержать его в холодильнике около 2 ч. Затем раскатать тесто 2–3 раза, складывая его каждый раз в 3–4 слоя.

Для приготовления начинки замочить в воде хлеб и затем раскрошить его. Смешать вместе фарш, хлеб, яйцо, соус, хрен и горчицу. Тщательно вымесить. Тесто раскатать в плоскую лепешку. Положить ее в форму, застланную жиронепроницаемой бумагой. На тесто выложить фарш, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями. Поверхность пирога выровнять.

Выпекать в микроволновке около 20 мин (при мощности 30–40 %). Контролировать готовность. Дать отстояться в форме, а затем вынуть для окончательного остывания.

Пирог из слоеного теста с курицей

– 2 стакана пшеничной муки
– 150 г сливочного масла (или маргарина)
– 180 мл воды
– соль
– 300 г курятины
– 50 г риса
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 50 г репчатого лука
– 40 г тертого сыра
– сахар и соль по вкусу

Приготовить слоеное тесто, быстро замесив муку, смешанную с маслом, с холодной водой, в которой предварительно растворить соль и сахар. Тесто должно быть гладким и блестящим.

Накрыть влажным полотенцем и поставить в холодильник на несколько часов.

Перед выпечкой раскатать 2–3 раза, складывая в 3–4 слоя. Сформовать две круглые лепешки.

Для приготовления начинки сваренное мясо курицы посолить, смешать с отварным рассыпчатым рисом, вареным яйцом и мелко нашинкованным луком. Добавить в фарш масло и перемешать.

Положить на блюдо лепешку, смазать маслом, разложить ровным слоем начинку, сверху закрыть второй лепешкой, смазанной маслом. Края наглухо защипнуть. Смазать маслом и посыпать тертым сыром. Готовить в СВЧ-печи 8–10 мин (при мощности 50 %), а затем довести до готовности (при мощности 100 %) в течение 4–5 мин.

Рыбный пирог «Старомодный»

– 8 кусков рыбного филе
– 1 стакан молотых сухарей
– 40 г размягченного сливочного масла
– цедра 1/2 лимона
– 125 г сливок
– 200 г помидоров
– 300–400 г картофеля
– 1 яйцо
– растопленное масло для глазирования
– зелень петрушки
– соль

– черный молотый перец по вкусу

Выложить 4 куска рыбного филе в неглубокую посуду для запекания. Соединить молотые сухари, петрушку, сливочное масло, лимонную цедру и хорошо перемешать. Полученную смесь равномерно выложить на рыбу. Сверху распределить оставшиеся кусочки филе, на них – кусочки помидоров и залить сливками.

Картофель отварить, остудить, размять и смешать с яйцом. Пюре выложить на рыбу, сверху смазать его растительным маслом.

Поставить рыбник в СВЧ-печь и выпекать 20–22 мин (при мощности 50 %).

Пирог с морской рыбой

– 1 стакан риса
– 500 мл воды
– 100 г репчатого лука
– 80 г сливочного масла
– 3 яйца
– 200 г консервированной рыбы
– 50 г пшеничной муки
– 4 г сухой горчицы
– 50 г тертого сыра
– зелень петрушки
– паприка
– соль
– черный молотый перец по вкусу

Выложить рис и нарезанный лук в противень, залить водой, посолить и варить в микроволновке 10–12 мин (при мощности 100 %), пока вода не выкипит. Добавить к рису, помешивая, масло и яйцо и плотно придавить массу ко дну и стенкам противня. Разложить сверху рыбу.

В отдельной посуде растопить масло (в течение 20 с на 100 % мощности), добавить муку, горчицу и перец и нагревать 1 мин на той же мощности. Влить молоко (постепенно) и варить еще 3 мин до загустения. Помешивая, ввести сыр, петрушку и 2 яйца.

Осторожно залить соусом рыбу и посыпать ее паприкой. Выпекать 12 мин (при мощности 100 %), если печь неоснащена вращающимся поворотным столом, то повернуть блюдо, а затем выпекать еще 7 мин (при той же мощности).

Рыбный пирог «калекукко»

– 2,5 стакана муки

– 50 г сливочного масла
– 250 мл воды
– 1 ч. ложка соли
– 500 г рыбного филе
– 200 г копченого сала (корейка, грудинка)
– 1 луковица
– 1 яйцо
– соль
– перец

Замесить тесто, разделить его на 2 куска и дать отстояться 10–12 мин. Затем раскатать его в 2 тонких пласта. Один уложить на блюдо.

Приготовить начинку: мелко нарезать рыбное филе (треска, минтай, окунь), копченое сало, репчатый лук. Посолить, поперчить и тщательно перемешать. Полученную массу уложить на тесто, накрыть вторым пластом и защипнуть края.

Пирог смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Готовить в СВЧ-печи 8–10 мин (при мощности 50 %), а затем довести до готовности в течение 5–6 мин (при мощности 100 %).

Смазать пирог сливочным маслом, накрыть полотенцем и дать постоять 6–7 мин.

Рыбный пирог

– 2 стакана муки
– 40 г сливочного масла
– 200 мл воды
– 100 г копченого сала
– 350 г рыбного филе
– 1 головка репчатого лука
– 1 яйцо
– черный молотый перец

Из масла, муки, воды и соли замесить тесто. Разделить его на 2 части и дать отлежаться 10–15 мин. Потом из каждого куска раскатать тонкие лепешки. Одну из них положить в форму.

Приготовление начинки: нарезать рыбное филе, сало и лук. По вкусу посолить, поперчить и хорошо перемешать. Начинку выложить в форму на тесто, а сверху закрыть другой лепешкой. Края лепешек защипнуть. Пирог смазать яйцом и проткнуть вилкой в нескольких местах.

Выпекать в СВЧ-печи в течение 6–9 мин (при мощности 50 %), а затем прогревать пирог еще 3–4 мин (при мощности 100 %). После этого смазать пирог сливочным маслом, накрыть

салфеткой и дать отстояться.

Грибной пирог

– 2,5 стакана муки
– 200 г маргарина
– 200 мл кефира
– 1 ч. ложка питьевой соды
– 125 г сушеных грибов
– 50 г репчатого лука
– черный молотый перец
– соль

Маргарин прогревать в МВП (при мощности 100 %) примерно 1 мин. Затем смешать его с кефиром и, понемногу добавляя муку и соду, тщательно вымесить тесто. Дать тесту отлежаться около 1 ч.

Сушеные грибы замочить в теплой воде на 1,5 ч, потом мелко порубить и смешать с измельченным репчатым луком. Посолить и поперчить. Смесь грибов и лука выложить в посуду, добавить немного воды и прогревать (при мощности 100 %) в течение 4,5–5 мин.

Тесто раскатать и, уложив в круглую форму, сделать по краям бортики. Ровным слоем выложить начинку и посыпать зеленым луком.

Выпекать около 5,5 мин (при мощности 50 %), а затем – еще 1,5–2,5 мин (при мощности 100 %). Дать пирогу отстояться 10–15 мин.

Баница

– 1,5 стакана муки
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1 ст. ложка растительного масла
– 3 ст. ложки воды
– 100 г сливочного масла
– 3 яйца
– 2 ст. ложки меда
– 1/2 стакана сахара
– 1 ст. ложка сливочного масла
– цедра 1 лимона
– 200 г творога
– соль

Из перечисленных в рецептуре ингредиентов, кроме сливочного масла и творога, замесить тесто, выдержать в течение

1 часа, затем разделить на 9 равных частей. Каждый кусок теста раскатать в тонкий круглый пласт.

Приготовление начинки: творог протереть через сито, смешать со взбитыми яйцами, размягченным сливочным маслом, растопленным медом, сахаром, солью и тертой лимонной цедрой.

Каждый пласт смазать сливочным маслом и свернуть пополам. Поместить сложенные круги друг на друга, прослаивая начинкой.

Выложить пирог на решетку микроволновки, покрытую промасленным пергаментом. Выпекать в течение 10 мин (при мощности 100 %). Готовому пирогу дать отстояться 12 мин.

Лимонный пирог с сыром

– 4 небольших бисквита
– 225 г осетинского сыра (брынзы)
– 25 г размягченного сливочного масла
– 50 г сахара
– 15 г пшеничной муки
– натертая на мелкой терке цедра 1 лимона
– 150 г сметаны
– 2 яйца

Разогреть печь до 180 °С. Смазать маслом жаропрочную посуду с прямыми стенками, дно застелить пергаментной бумагой. Нарезать бисквиты и выложить их срезом вверх плотным слоем. Положить сыр и масло в миску и взбить до образования однородной массы.

2/3 сахара смешать с мукой и добавить в сырную смесь. Постепенно влить сметану и добавить тертую лимонную цедру. Разбить яйца и, отделив желтки, вбить их в смесь. Яичные белки взбивать с оставшимся сахаром, пока не загустеют, и положить в тесто.

Разложить смесь на бисквиты и выровнять поверхность. Поставить посуду на решетку в МВП и готовить 12 мин (при мощности 20 %), пока пирог не подрумянится.

Подавать на стол остывшим.

Сметанный пирог

– 1,25 стакана муки
– 1 стакан сахара
– 200 г сметаны
– 3 яичных желтка
– 2 ст. ложки тертой лимонной цедры

– 2 ст. ложки сахарной пудры
– ванилин
– разрыхлитель для теста

Яичные желтки растереть со сметаной и сахаром до полного его растворения. Муку просеять, смешать с разрыхлителем для теста, соединить со сметанной массой и добавить лимонную цедру. Тесто тщательно вымесить, вылить в смазанную маслом форму и выпекать в СВЧ-печи в течение 10 мин (при мощности 60 %).

Готовому пирогу дать отстояться 7 мин, посыпать сахарной пудрой и ванилином.

Творожный пирог

– 2,5 стакана муки
– 200 г маргарина
– 150 мл воды
– 1/2 стакана сахара
– 300 г творога
– 70 г сливочного масла
– 3 яйца
– 1 ст. ложка муки
– 1 ст. ложка тертой цедры лимона
– 1 ст. ложка изюма
– соль

Приготовления слоеного теста: кусочки маргарина мелко порубить, добавить муку. В воде растворить соль, 1 ст. ложку сахара и добавить к муке с маргарином. Быстро вымесить тесто. Оно должно быть блестящим и гладким. Поместить тесто в холодильник 2–3 ч, затем раскатать его 2–3 раза, каждый раз складывая его в 3–4 слоя. Из теста сформовать круглую лепешку с бортиками.

Для приготовления начинки творог пропустить через мясорубку. Отдельно взбить масло с оставшимся сахаром, добавить 2 яйца, творог, цедру, изюм и все перемешать. Приготовленную массу выложить на тесто ровным слоем и смазать оставшимся яйцом.

Пирог выпекать в СВЧ-печи 4–6 мин (при мощности 50 %), затем еще около 5,5 мин (при мощности уже 100 %). Готовому пирогу дать отстояться.

Пирог с сыром

– 2,5 стакана муки

– 250 мл воды
– 1/2 ч. ложки питьевой соды
– 2 яйца
– 40 г сливочного масла
– 400 г сыра
– 2 яичных желтка

Смешать муку с содой, высыпать ее горкой на разделочную доску, сделать в горке углубление. Влить в эту лунку воду, яйца и быстро замесить тесто, добавляя муку с краев. Вымесить тесто в однородную массу, затем разделить его пополам и сделать 2 тонкие круглые лепешки.

Приготовление начинки: размять сыр деревянной ложкой, добавить яичные желтки и масло, затем все перемешать.

Положить в форму лепешку, смазать ее маслом и распределить ровным слоем начинку. Сверху закрыть второй лепешкой, которую надо смазать и масленой стороной уложить на начинку. Защипнуть края. Верх пирога смазать яйцом.

Выпекать в СВЧ-печи 8,5–4,5 мин (при мощности 100 %), затем пирог проткнуть в нескольких местах и довести до готовности в течение еще 3–4 мин.

Ватрушки из пресного теста

– 500 г пресного теста
– 200 г творога (или ягод)
– 1 яйцо

Приготовить пресное тесто, как указано в начале книги, раскатать его толщиной 5 мм, вырезать стаканом или круглой выемкой кружки. Обрезки теста смять в комок, снова раскатать и также вырезать кружки.

Положить на каждый кружок творог или ягоды, загнуть края, после чего уложить ватрушки на сухой лист или противень, смазать взбитым яйцом и поставить в микроволновку на 4–5 мин (при мощности 100 %).

Пирог из слоеного теста с творогом

– 700 г слоеного теста
– 500 г творога
– 80 г сливочного масла
– 2 яйца
– 1 ст. ложка муки
– 1 ст. ложка лимонной цедры
– 1 ст. ложка изюма

– 1 яйцо для смазывания

Приготовление слоеного теста: сформовать из него корж толщиной не более 5 мм с бортиками высотой 2–3 см (бортики должны быть потолще).

Приготовление начинки: творог пропустить через мясорубку. Масло взбить с сахаром, добавить яйца, творог, цедру, муку, изюм и все тщательно перемешать. Творожную массу выложить на тесто ровным слоем и смазать взбитым яйцом.

Положить пирог на блюдо и выпекать в МВП 10 мин (при мощности 50 %). Если печь не оснащена вращающимся поворотным столом, то блюдо повернуть на 90 ° и довести до готовности в течение 5–6 мин (при полной мощности).

Пирог «Звездная полночь»

– 1,25 стакана муки
– 1 стакан сахара
– 175 г маргарина
– 50 г молочного шоколада
– 3–4 яйца
– 1/2 пакетика разрыхлителя
– 2 ст. ложки какао-порошка
– 1 пакетик ванили
– 150 мл жидких сливок
– 50 г молочного шоколада
– 1 яйцо и немного сахара

Приготовление теста: сахар перемешать с яйцами, муку – с разрыхлителем и какао-порошком. Все смешать, добавить маргарин, грубо посеченный молочный шоколад и ваниль. Тесто вылить в форму и печь в МВП 20–25 мин (при мощности 60–70 %).

Приготовление подливки: в кастрюле нагреть сливки, положить шоколад, дать ему раствориться. Добавить сахар и яйцо.

При подаче кусочки пирога полить подливкой. Кусочки шоколада в пироге не растворяются, поэтому выглядят как звездочки.

Луковый пирог

– 1 ст. ложка муки
– 1 стакан пшеничной муки грубого помола
– 170 г нежирного творога
– 6 яиц

– 600 г зеленого лука
– 50 г копченого сала
– 125 г сметаны
– 80 г тертого сыра
– тертый мускатный орех
– соль
– черный молотый перец

Приготовление теста: смешать муку обоих сортов, добавить творог и 1 яйцо. По вкусу посолить и добавить тертый мускатный орех. Все перемешать и хорошо вымесить тесто. Готовое тесто завернуть в фольгу и выдержать в холодильнике примерно 1 час.

Приготовление начинки: лук нарезать кусочками длиной около 5 см, а затем разрезать их вдоль. Выдержать лук 2–3 мин в подсоленной кипящей воде, дать ей стечь. Сало нарезать маленькими кусочками и обжарить на обыкновенной сковороде до хрустящей корочки.

Отдельно приготовить смесь из сметаны, 5 яиц, соли, мускатного ореха и черного молотого перца. Тесто положить в смазанную жиром форму (диаметром около 25 см), сформовать бортики. Половину тертого сыра высыпать ровным слоем на тесто. Затем уложить слоями: зеленый лук – сало – сыр. Все залить яичной массой.

Выпекать в МВП в течение 25–30 мин (при мощности 30–40 %).

Пирог с зеленым луком

– 11/2 стакана пшеничной муки
– 100 г сливочного маргарина
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка сметаны
– 1 ст. ложка сахара
– 1 ст. ложка водки
– 1/2 ч. ложки пищевой соды
– соль по вкусу
– 1 пучок зеленого лука
– 5 сваренных вкрутую яиц
– 2 ст. ложки подсолнечного масла
– зелень укропа
– соль по вкусу
– 2 ст. ложки подсолнечного масла
– 2 ст. ложки сметаны

Соединить все ингредиенты теста и вымешивать его руками в течение 10–15 мин. Затем поставить его в холодильник на

30 мин. Разделить тесто на 2 части и раскатать каждую на лепешки толщиной 2 мм. Зеленый лук мелко нарезать, посолить и немного потолочь толкушкой. Яйца порубить и смешать с луком.

Противень смазать маслом и уложить на него одну лепешку. На нее выложить начинку и разровнять. Сверху уложить другую лепешку и защипнуть края. Поверхность пирога смазать сметаной, смешанной с маслом.

Поставить противень на решетку в микроволновку и выпекать пирог в течение 10 мин (при мощности 100 %). Затем смазать верх маслом и печь еще 10 мин (при мощности 50 %).

Морковный пирог с орехами

– 225 г сливочного масла (или маргарина)
– 1,25 стакана сахара
– по 1,5 стакана муки и тертой моркови
– 4 яйца
– 1 ч. ложка пекарского порошка
– цедра и сок 1 лимона
– 100 г грецких орехов
– 3/4 стакана просеянной сахарной пудры
– 1 ч. ложка растительного масла
– ломтики лимона или орехи для украшения

Взбить размягченное сливочное масло и сахар в пышную массу. Яйца взбить с мелко натертой лимонной цедрой. Осторожно всыпать просеянную муку с пекарским порошком. Соединить масляную и яичную смеси. Взбить тесто, добавив сначала морковь, а затем – мелко нарубленные орехи. Выложить тесто в круглую форму (диаметром 23 см), застеленную пергаментной бумагой, и разровнять поверхность.

Выпекать в СВЧ-печи в течение 9–13 мин (при мощности 50 %) до готовности. Дать постоять 10 мин в форме, затем вынуть пирог и положить его на проволочную решетку до полного остывания.

Тем временем взбить сахарную пудру и растительное масло с лимонным соком до получения однородной массы. Намазать этой глазурью поверхность пирога, затем украсить ломтиками лимона (или половинками орехов).

Примечание. Морковь следует тереть как можно мельче, тогда тесто получится вкуснее.

Миндальный пирог с абрикосами

– 100 г консервированных абрикосов
– 100 г сливочного масла
– 1/2 стакана сахарной пудры
– 2 яйца
– 100 г абрикосового джема
– миндаль для присыпки

Противень (размером 25 х 11 см) выложить жиронепроницаемой бумагой.

Мелко нарезать консервированные абрикосы. Взбить сливочное масло с сахаром, добавить яйца и абрикосы и снова взбить. Всыпать в смесь муку и тщательно вымесить. Выложить тесто в форму, разровнять поверхность и посыпать миндалем.

Выпекать в микроволновке 7,5–11 мин (при мощности 10 %).

Прикрыть края пирога полосками плотной бумаги и выпекать еще 1–2 мин (в том же режиме).

Дать пирогу постоять в форме 5 мин, затем вынуть из формы и положить на решетку для остывания.

Песочный пирог

– 100 г сливочного масла
– 2 ст. ложки сахарной пудры
– 1 стакан пшеничной муки
– 1 ст. ложка манной крупы
– 2 ст. ложки жареных миндальных орехов
– сахарная пудра для присыпки

Застелить пергаментной бумагой дно формы для пирога.

Растирать сахар с маслом, пока смесь не побелеет. Всыпать туда муку и манную крупу и хорошо вымесить.

Скатать из теста шар, положить его в подготовленную посуду, прижать, разровнять поверхность пирога и проколоть вилкой. Разложить миндальные орехи по краям пирога.

Выпекать в МВП в течение 6 мин (при мощности 50 %). Остужать в течение 5 мин, затем нарезать клиньями.

Перед тем как вынуть пирог из посуды, остудить его до комнатной температуры.

Перед подачей на стол посыпать пирог сахарной пудрой.

Кофейный пирог «Эспрессо»

– 1,5 стакана муки
– 1 ст. ложка молотого кофе
– 125 г сливочного масла (или маргарина)
– 125 г коричневого сахарного песка

– 100 мл холодного молока

– 2 яйца комнатной температуры

Закрыть дно и стенки формы (диаметром 18 см) пластиковой пленкой, чтобы она немного свешивалась за края формы.

Смешать в блюде муку и кофейный порошок, добавить масло (или маргарин) и сахар. Хорошенько взбить вместе яйца и молоко, затем добавить их в сухие ингредиенты. Переложить тесто в приготовленную форму и накрытую бумажным полотенцем.

Готовить в СВЧ-печи 6,5–7 мин (при мощности 100 %), пока пирог не поднимется до краев формы. Дать ему постоять 10 мин. Вынуть из формы.

Когда пирог остынет, удалить пластиковую подстилку.

Пирог с грецкими орехами

– 1 стакан муки

– 175 г сливочного масла (или маргарина)

– 1 ч. ложка ванильной эссенции

– 3/4 стакана сахарного песка

– 3 яйца

– 50 г измельченных грецких орехов

– 60 мл холодного молока

– 2 ч. ложки сливочной глазури

– 16 половинок грецких орехов для украшения пирога

Выложить дно и стенки двух форм (диаметром 20 см) пластиковой пленкой, чтобы она немного свешивалась за края форм. Взбить добела масло (или маргарин) вместе с ванильной эссенцией и сахаром. Взбить по одному яйца, в промежутках добавляя по 1 ст. ложке муки.

Оставшуюся муку смешать с молоком и измельченными грецкими орехами и выложить в приготовленные формы. Накрыть бумажным полотенцем и выпекать в микроволновке по очереди в течение 4,5 мин (при мощности 100 %).

Дать остыть коржам, вынуть из форм и удалить пластиковую подстилку. Остывшие коржи промазать взбитым кремом, а верхний обмазать сливочной глазурью. Украсить грецкими орехами.

Медовый пирог с орехами

– 100 г сливочного масла

– 1,5 стакана сахара

– 4 яйца

– 1 ч. ложка ванильной эссенции
– 1 ст. ложка пищевой соды
– 1 ст. ложка разрыхлителя теста
– 1 ч. ложка корицы
– 1/2 стакана пшеничной муки
– 1/2 стакана кукурузной муки
– 100 г миндальных хлопьев
– 200 мл теплой воды
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1/2 стакана нарезанных орехов
– 2 ст. ложки темного меда

Покрыть дно и стенки формы (диаметром 18 см) пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края формы.

Смешать миксером все ингредиенты для теста (масло, 1 стакан сахара, яйца, ванильную эссенцию, соду, разрыхлитель для теста, корицу, кукурузную и пшеничную муку), кроме миндальных хлопьев. Постепенно добавить хлорья, стараясь, чтобы они не крошились. Положить готовую массу в форму и накрыть бумажным полотенцем.

Готовить в СВЧ-печи 8 мин (при мощности 100 %), если печь не оснащена вращающимся поворотным столом, дважды повернуть форму и выпекать, пока пирог не поднимется и его поверхность не покроется маленькими ямочками. Дать ему постоять 5 мин, затем переложить его в другое блюдо и удалить пластиковую подстилку.

Приготовление сиропа: смешать воду, 4 ст. ложки сахара, лимонный сок и нагревать 5–6 мин (при мощности 100 %) – до тех пор пока масса не начнет пузыриться. Следить за тем, чтобы сироп не перекипел и не убежал. Дать ему постоять около 2 мин, затем помешать деревянной ложкой. Аккуратно промазать сиропом поверхность коржа.

Смешать в небольшой миске орехи и мед, нагреть без крышки 1,5 мин (при мощности 100 %) и намазать пирог.

Слоеный шоколадный пирог с маслом

– 2 ст. ложки горького какао-порошка
– 4 ст. ложки горячей воды
– 175 г сливочного масла или маргарина
– 1 стакан сахара
– 1 ч. ложка ванили
– 3 яйца
– 1 стакан муки с разрыхлителем теста
– 1 ст. ложка патоки

– сливочная глазурь (или простая сахарная глазурь)

Покрыть дно и стенки формы (размером 18х19 см) пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края формы.

Смешать какао-порошок с водой. Взбить добела масло (или маргарин) вместе с сахаром и ванилью. Добавить яйца по одному, в промежутках досыпая по 1 ст. ложке муки. Добавить в патоку оставшуюся муку. Переложить смесь в подготовленную форму и накрыть бумажным полотенцем.

Готовить в СВЧ-печи 6–6,5 мин (при мощности 100 %) – до тех пор пока бисквит не поднимется до краев формы и полностью не пропечется. Дать постоять 5 мин, потом вынуть из формы, осторожно удалить пластиковую подстилку и дать бисквиту остыть. Разрезать пирог на 3 коржа и промазать каждый слой и верх пирога глазурью.

Примечание: нельзя передерживать бисквит в печи – он зачерствеет.

Тминный пирог

– 1,5 стакана муки
– 125 г сливочного масла (или маргарина)
– 3/4 стакана коричневого сахара
– тертая цедра 1 лимона
– 1–2 ст. ложки тмина
– 1 ст. ложка тертого мускатного ореха
– 2 яйца
– 150 мл холодного молока
– 2/3 стакана сахарной пудры
– 1–1,5 ст. ложки лимонного сока

Выстлать дно и стенки формы (диаметром 20 см) пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края формы. Смешать муку с маслом (или маргарином). Добавить сахар, лимонную цедру, тмин и мускатный орех. Яйца и молоко взбить до получения однородной густой массы. Смешать их с тестом. Переложить его в заготовленную форму и накрыть бумажным полотенцем.

Готовить в микроволновке 7–8 мин (при мощности 100 %). Если печь не оснащена вращающимся поворотным столом, дважды повернуть форму, пока поверхность пирога не покроется маленькими ямочками. Затем дать пирогу постоять 6 мин. Перед тем как снять пластиковую подстилку, нужно перевернуть пирог и покрыть сахарной пудрой, смешанной с лимонным соком.

Имбирный пирог с медом

– 3 ст. ложки апельсинового мармелада
– 225 г темного меда
– 2 яйца
– 125 мл кукурузного (или сливочного) масла
– 150 мл теплой воды
– 1,5 стакана муки
– 1 ч. ложка пищевой соды
– 1,5 ст. ложки порошка имбиря
– 1 ст. ложка душистого перца
– 1 ч. ложка порошка корицы

Покрыть дно и стенки формы емкостью 1,75 л пластиковой пленкой так, чтобы она немного свешивалась за края формы.

Смешать миксером мармелад, мед, яйца, масло и воду до однородной массы. Добавить все оставшиеся ингредиенты и снова перемешать. Переложить тесто в приготовленную форму и накрыть бумажным полотенцем.

Готовить в МВП 10–10,5 мин (при мощности 100 %) – до тех пор пока пирог не поднимется и его верхушка не покроется лопнувшими пузырьками воздуха.

Дать пирогу остыть, затем вынуть его из формы, отделить пластиковую подстилку. Переложить в проветриваемый контейнер на один день перед тем как подать к столу.

Шоколадный пирог с глазурью из помадки

– 200 г муки с дрожжами
– 5 г пекарского порошка
– 2 г пищевой соды
– 30 г какао-порошка
– 1/3 стакана сахарной пудры
– 2 яйца
– 150 мл растительного масла
– 150 мл молока
– 60 мл абрикосового джема
– 30 мл светлой (или темной) патоки
– шоколадная помадка
– сахар для глазури

На дно формы (со стороной 25 см) положить лист пергаментной бумаги.

Смешать муку, сахарную пудру, соду и какао в миске. Затем добавить сахар. Разбить яйца, влить масло, молоко и патоку, хорошо перемешать. Влить смесь в муку и перемешать до

однородной массы. Выложить все это в приготовленную посуду и поставить на решетку для жарки.

Готовить в СВЧ-печи в течение 12 мин. Дать постоять 5 мин на проволочной решетке для охлаждения, прикрытую листом пергаментной бумаги. Охладить бисквит.

Выложить абрикосовый джем в небольшую посуду и нагревать в течение 1 мин (при мощности 70 %). Разрезать бисквит горизонтально на 2 коржа и прослоить каждый абрикосовым джемом.

Полить пирог помадкой, аккуратно обмазав ею верх и бока пирога. Дать глазировке застыть, затем посыпать пирог сахаром.

Бисквитный пирог с корицей

– 200 г муки
– 200 г сахара
– 4 яйца
– 1 ч. ложка корицы
– 1 ст. ложка рубленного миндаля
– 4 ст. ложки воды

Взбить пышное тесто из яиц, сахара, муки и теплой воды. Половину порции теста выложить ровным слоем в подготовленную форму, посыпать корицей и уложить оставшееся тесто. Поверхность разровнять.

Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с небольшим количеством сахара и посыпать им поверхность пирога. Форму поставить на решетку МВП и выпекать около 5,5–7 мин (при мощности 100 %).

Проверить готовность пирога и дать ему отстояться в форме до полного охлаждения.

Ореховый пирог

– 1 стакан муки
– 3 ст. ложки сливочного масла
– 2 ст. ложки сахара
– 2 яичных желтка
– 1 ст. ложка сахарной пудры
– 150 г очищенных грецких орехов
– 1/2 стакана сахара
– 2 яичных белка
– разрыхлитель для теста

Муку просеять, смешать с разрыхлителем и порубить с маслом. Желтки растереть с сахаром и смешать с рубленой

мукой.

Тесто тщательно вымесить, сформовать шар и выдержать его на холоде в течение 1 ч. Затем раскатать тесто в круглую лепешку и выложить ее на решетку, покрытую промасленным пергаментом.

Приготовление украшения: грецкие орехи мелко порубить, смешать с сахаром и взбитыми яичными белками. Приготовленной смесью залить тесто.

Выпекать пирог в микроволновке в течение 7 мин (при мощности 60 %). Готовому пирогу дать отстояться 5 мин, остудить.

Маковый пирог

– 100 г муки
– 2 ст. ложки мака
– 1/2 стакана сахара
– 100 г сметаны
– 2 яичных желтка
– разрыхлитель для теста
– 2 ст. ложки очищенных грецких орехов
– 1 ст. ложка сахарной пудры

Яичные желтки растереть со сметаной и сахаром до полного его растворения. Муку просеять, смешать с разрыхлителем для теста и соединить со сметанной массой. Добавить просеянный, промытый и просушенный мак.

Тесто тщательно вымесить, вылить в смазанную маслом форму и посыпать толчеными грецкими орехами. Выпекать в МВП в течение 10 мин (при мощности 60 %).

Готовому пирогу дать отстояться 7 мин.

Желтый пирог

– 1 стакан сахара
– 60 г сливочного масла (или маргарина)
– 1 яйцо
– 150 мл молока
– 1,5 стакана пшеничной муки
– 1,5 ч. ложка разрыхлителя
– ванилин
– соль по вкусу

Взбить масло и сахар миксером. Добавить яйцо и еще раз взбить. Смешать с остальными ингредиентами и взбивать 1 мин на средней скорости.

Смазать маслом форму для пирога, выложить в нее тесто и накрыть бумажным полотенцем.

Выпекать в МВП 8–10 мин (при мощности 30 %), пока лучинка, воткнутая примерно в середине, не будет выходить сухой.

Дать постоять, не накрывая, 15 мин.

Переложить пирог на сервировочную тарелку. Хранить в закрытой посуде.

Сдобный пирог

– 150 г маргарина (или топленого масла)
– 1,25 стакана сахара
– 100 мл молока
– 3 стакана муки
– 3 яйца
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 ч. ложка тертой цедры
– 1 ч. ложка соли
– 1/4–1/2 ч. ложки соды

Взбить масло с сахаром (лучше всего миксером) до образования пышной массы (около 3 мин на средней скорости). Добавить цедру и сок лимона. Размешать. Влить молоко и вновь тщательно перемешать. Добавить все сухие ингредиенты: муку, соль и соду. Продолжать взбивать 2 мин. Затем добавить яйца (по одному). После добавления каждого хорошо перемешивать тесто (около 1 мин).

Выпекать в СВЧ-печи 12–18 мин (при мощности 50 %), если печь не оснащена вращающимся поворотным столом, перевернуть пирог несколько раз. Далее продолжать выпекать еще 5–7 мин (при той же мощности). Объем должен увеличиться в 2 раза.

Дать пирогу постоять еще 5 мин. Когда остынет, посыпать пудрой.

Пирожки из пресного теста

– 500 г муки
– 1 стакан сметаны
– 2 яйца
– 1 ст. ложка сахара
– 1/2 ст. ложки соли
– 2 ст. ложки масла
– начинка (мясная, рыбная, овощная и др.) по вкусу

На разделочную доску или стол просеять муку холмиком,

сделать в нем углубление, положить в него сметану, масло, соль и сахар. Взбить яйца, положить туда же и быстро замесить тесто. Скатав тесто в шар, положить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30–40 мин.

После этого раскатать тесто слоем толщиной 5 мм, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой. Смазав кружок теста взбитым яйцом, положить на середину начинку и делать пирожки разной формы. Затем уложить их на квадратный противень на расстоянии 1,5–2 см друг от друга, смазать взбитым яйцом и выпекать в микроволновке в течение 4–5 мин (при мощности 100 %).

Слоеные пирожки с мясом

– 450 г готового замороженного слоеного теста (10 пластин)
– 400 г мясного фарша
– 1 небольшая луковица
– панировочные сухари
– 1 яйцо
– белок для смазывания
– желток для смазывания
– перец
– соль

Разморозить тесто.

Почистить и мелко нарезать луковицу. Положить фарш, мелко нарезанный лук, яйцо и панировочные сухари в миску, добавить соль и перец и хорошо перемешать. Разогреть микроволновку до 180 ˚С в режиме «горячий воздух», не включая микроволны.

Смазать кромку пластинок теста белком (для склеивания). Разложить приготовленный фарш посередине каждого квадратика. Сложить углы пластинок в центре, дополнительно придавливая их вилкой.

Смазать пирожки сверху желтком, разведенным в воде. Положить их на промасленную бумагу на верхнюю решетку. Выпекать 14–15 мин (при мощности 50 %).

Внимание! Может оказаться, что в микроволновую печь не войдут сразу 10 пирожков. Придется выпекать их партиями, т. к. при одновременном включении микроволн и горячего воздуха выпекание возможно только на одном уровне. Если нужно испечь все пирожки сразу, следует включить микроволновую печь только на режим «горячий воздух». Тогда можно будет печь на двух уровнях, но время выпечки при этом удлиняется на несколько минут.

Слоеные пирожки с фруктовой начинкой

– 450 г готового замороженного слоеного теста (10 пластин)
– 300 г консервированных вишен
– 1 яичный белок для смазывания
– 1 желток для смазывания

Разморозить тесто. Разогревать микроволновую печь 10 мин при 180 ˚С, не включая дополнительно микроволны.

Смазать кромки пластин слоеного теста белком (для склеивания). Равномерно разложить вишни на каждую пластину. Слепить края слоеного теста так, чтобы получились пирожки треугольной формы. Смазать пирожки желтком, разведенным в воде. Положить их на верхнюю решетку, покрытую промасленной бумагой).

Выпекать в СВЧ-печи 12–13 мин (при мощности 50 %).

Пирожки с ливером

– 2 стакана муки
– 150 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 100 мл воды
– 1 ч. ложка лимонного сока
– соль
– 500 г ливера
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 головка репчатого лука
– соль

Приготовление начинки: ливер промыть, переложить в кастрюлю и варить в микроволновке (при мощности 60 %) в течение 35 мин. Готовому ливеру дать отстояться в течение 10 мин. Затем воду слить, ливер пропустить через мясорубку.

Лук мелко нашинковать, поджарить на сливочном масле в течение 1 мин (при мощности 100 %). Смешать лук с фаршем из ливера.

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и вырезать стаканом кружочки. Половину отложить, на оставшиеся выложить фарш. Накрыть заготовки отложенными кружочками. Обжать каждый пирожок, чтобы края соединились.

Выложить пирожки на решетку, покрытую промасленным пергаментом. Выпекать в течение 7–8 мин (при мощности 100 %). Готовым пирожкам дать отстояться 10 мин.

Пирожки с грибами

– 2 стакана муки
– 100 г сливочного масла
– 3 ст. ложки воды
– 1 яйцо
– 1 ч. ложка лимонного сока
– соль
– 100 г сушеных грибов
– 3 ст. ложки сливочного масла
– 2 головки репчатого лука
– 1 ч. ложка муки
– черный молотый перец
– соль

Приготовление начинк и: сушеные грибы промыть, положить в кастрюльку, залить кипящей водой и варить в СВЧ-печи в течение 3–4 мин (при мощности 100 %). Готовым грибам дать отстояться в течение 10 мин.

Вареные грибы промыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить и жарить на сливочном масле в течение 1 мин (при мощности 100 %). Смешать поджаренный лук с грибным фаршем, добавить муку, перец и соль.

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и нарезать стаканом кружочки. Половину отложить, на оставшиеся выложить фарш. Накрыть заготовки отложенными кружочками. Обжать каждый пирожок, чтобы края соединились.

Выложить пирожки на решетку, покрытую промасленным пергаментом. Выпекать в течение 7–8 мин (при мощности 100 %). Готовым пирожкам дать отстояться в течение 10 мин.

Пирожки с творогом

– 2 стакана муки
– 100 мл воды
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 150 г сливочного масла
– 1 яйцо
– соль
– 100 г творога
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка сахара
– 1 ч. ложка муки
– ванилин
– соль

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и нарезать на квадраты.

Приготовление начинки: творог протереть через сито. Добавить сахар, яйцо, муку, ванилин и соль. Все перемешать до получения однородной массы.

На середину каждого квадрата положить начинку. Края квадратов загнуть так, чтобы получились треугольники, прижать.

Выложить пирожки на решетку, покрытую промасленным пергаментом. Выпекать в МВП в течение 7–8 мин (при мощности 100 %). Готовым пирожкам дать отстояться 10 мин.

Ватрушки из дрожжевого теста

– 500 г дрожжевого теста
– 300 г творога
– 1 яйцо

Тесто разделить на небольшие кусочки, скатать из них шарики, уложить их с промежутками 2–3 см на смазанный маслом лист (или противень) и поставить в теплое место. Когда шарики поднимутся, донышком маленького стаканчика сделать в каждом из них углубление и заполнить его творогом.

Ватрушки смазать яйцом и поставить в МВП на 4–5 мин (при мощности 100 %).

Слойки с капустой

– 500 г слоеного теста
– 1/2 кочана капусты среднего размера
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 вареное яйцо
– соль по вкусу

Капусту очистить от грязных листьев и мелко порубить. Сварить, обдать холодной водой и отжать. Растопить масло в микроволновке за 25 с (при мощности 50 %) и добавить в капусту. Добавить нарубленное яйцо, перемешать и посолить по вкусу.

Из теста и начинки сформовать небольшие пирожки и выложить их на решетку, покрытую промасленным пергаментом. Выпекать 7–8 мин (при мощности 100 %). Готовым слойкам дать отстояться 10 мин.

Слойка с творогом и сыром

– 200 готового слоеного теста
– 200 г творога
– 200 г тертого сыра

– 2 яйца
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки
– черный молотый перец
– соль

Из слоеного теста раскатать 2 тонких одинаковых пласта по величине формы для запекания. Первый выложить на дно формы, смазанной половиной порции масла. Тесто посыпать третью порции тертого сыра, затем выложить половину взбитого творога с перцем, солью, зеленью и 1 яйцом. Снова посыпать половиной оставшегося сыра, выложить слой творога, посыпать остатками сыра и накрыть вторым пластом теста.

Верх пирога смазать оставшимся взбитым яйцом и запекать в микроволновке в течение 6–7 мин (при мощности 50–60 %). Если печь не оснащена вращающимся поворотным столом, то через 3 мин форму надо повернуть на 180˚. Затем включить гриль и подержать слойку около 1 мин для подрумянивания верха.

Готовую слойку разрезать на порционные куски. Пирог можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Яблочная шарлотка

– 500 г яблок
– 300–400 г белого хлеба (батон)
– 2–3 яйца
– 100 мл молока
– 2–3 ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка молотых сухарей
– 1–2 ч. ложки сахарной пудры

С черствого белого батона срезать корку, а мякиш нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Яйца взбить с сахаром и развести теплым молоком. Залить смесью кубики хлеба и дать постоять 20–25 мин. Добавить яблоки и тщательно перемешать.

Посуду с бортиками смазать жиром, посыпать толчеными сухарями, выложить в нее ровным слоем подготовленную смесь, разровнять. Накрыть пергаментной бумагой и запекать в МВП 8–10 мин (при мощности 50 %). Оставить в форме на 5–10 мин и украсить сахарной пудрой.

Песочная ватрушка

– 1,25 стакана пшеничной муки

– 1 яйцо
– 80 г сливочного масла
– 1/2 стакана сахара
– 1/4 ч. ложка соды
– уксус
– 150 г творога
– 2 ст. ложки сахара
– 1 яйцо

Растереть яйцо с сахаром. Добавить муку, масло (оставив немного для смазывания противня) и соду, погашенную уксусом. Тесто хорошо вымесить.

Тщательно перемешать творог, сахар и яйцо.

Тесто раскатать и выложить на противень, смазанный маслом. Сделать бортики, выложить на тесто начинку и разровнять.

Противень поставить на низкую решетку СВЧ-печи и выпекать 12–15 мин (при мощности 100 %), а затем – еще 5–8 мин (при мощности 50 %).

Штрудель с вишней

– 2 больших пласта теста
– 50 г растопленного сливочного масла
– 2 раскрошенных куска сухого печенья
– 425 г нарезанной консервированной вишни (без косточек)
– 50 г поджаренного и слегка размельченного миндаля
– 1/2 ч. ложки корицы
– 2 ст. ложки кишмиша

Смазать каждый пласт теста растопленным маслом и положить их один на другой. Посыпать печеньем поверхность теста, не доходя 2 см до края. Положить сверху вишню, орехи, корицу и кишмиш. Закатать тесто с начинкой рулетом, начиная с длинной стороны. Смазать штрудель растопленным маслом и защипнуть края. Придать изделию форму серпа и положить на лист для выпекания.

Прогреть СВЧ-печь до 210 °С. Готовить в течение 10–15 мин (при мощности 50 %). Полить сахарной глазурью и подавать на стол.

Куриный штрудель

– 4 пластины слоеного теста
– 500 г отварного куриного мяса (нарубить)
– 100 г мелких грибов (нарезать ломтиками)

– 3 нарубленных листа лука-шалота
– 100 г тертого сыра хаварти
– соль
– черный молотый перец
– 2 ст. ложки растопленного масла
– семена сезама

Смешать куриное мясо, грибы, лук-шалот, сыр, посолить и поперчить. Сложить слои теста один на другой, промазывая каждый слой маслом.

Разложить на тесте куриную начинку. Скатать в длину, защипнуть по краям. Шов промазать растопленным маслом. Обмазать пирог маслом и положить швом вниз на противень. Наверху сделать 2–3 надреза, посыпать семенами сезама.

Поставить на нижний ярус комбинированной микроволновки и выпекать (при мощности 100 %) 16–20 мин.

Шарлотка со смородиной

– 9 ломтиков белого хлеба
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 90 г черной смородины
– 2 ст. ложки сахара
– 2 яйца
– 675 мл молока
– 1/2 ч. ложки корицы

Срезать корки с батона, нарезать хлеб ломтиками. Намазать их маслом. Выложить дно и стенки огнеупорной формы, смазанной маслом, шестью ломтиками хлеба. Высыпать на хлеб половину ягод и половину сахара. Затем уложить оставшиеся ломтики, а сверху высыпать оставшуюся смородину.

Смешать оставшийся сахар, молоко, яйца и залить этой массой шарлотку. Посыпать корицей и дать постоять 30 мин.

Затем поставить форму на решетку микроволновки и запекать шарлотку 10 мин (при мощности 100 %).

Слоеный рулет с мясом

– 300 г слоеного теста
– 1 яичный белок
– 2 куска белого хлеба
– 500 г мясного фарша
– 1 яйцо
– 2 ст. ложки острого томатного соуса
– 1 ст. ложка тертого хрена

– 1 ст. ложка горчицы
– 1 ст. ложка горошин перца
– 1 ст. ложка тимьяна
– 75 г тертого сыра
– по 1/2 стручка красного, зеленого и желтого сладкого перца
– 1,5 сухаря из муки грубого помола
– 1 желток
– 1 ст. ложка концентрированого молока

Приготовить слоеное тесто по основной рецептуре (как указано в начале книги).

Снять с хлеба корку, замочить его в воде, затем отжать и размельчить. Фарш, хлеб, яйцо, соус, хрен, горчицу, горошины перца и тимьян хорошо вымесить.

Вымыть сладкий перец, вынуть сердцевину. Разрезать его полосками и в небольшом количестве воды довести до кипения.

Слоеное тесто раскатать на посыпанной мукой доске в прямоугольник размером 35х25 см. Смазать его белком, выложить фарш, посыпать сыром и размельченными сухарями и разложить полоски перца.

Скатать тесто в рулет, смазать поверхность желтком, смешанным с концентрированным молоком.

Выпекать в микроволновке при 180 °С около 30 мин.

Бисквитный рулет с творогом и вишнями

– 2 яйца
– 1 стакан пшеничной муки
– 1 стакан сахара
– 1 ст. ложка теплой воды
– 200 г творога
– 100 г сметаны
– 200 г консервированных вишен
– взбитые сливки по вкусу
– 1 ст. ложка сахарной пудры

Яйца растереть с сахаром до образования пены. Постепенно всыпать муку и осторожно перемешать. Дно квадратной формы выстелить промасленной бумагой и вылить на нее тесто. Выпекать 3–4 мин (при мощности 100 %).

Остужать в течение 5 мин.

Творог протереть через сито, смешать с сахаром и сметаной и взбить до получения крема однородной консистенции.

Поверхность рулета посыпать сахарной пудрой и намазать творожным кремом, поверх него разложить вишни с сахаром и осторожно свернуть рулетом. Сверху украсить рулет взбитыми

сливками.

Печем в хлебопечке

Тертое песочное тесто

– 250 г муки
– 125 г сливочного масла
– 1 яйцо или 1 ст. ложка свежих сливок
– вода
– соль

Муку просеять на разделочную доску, ввести в нее нарезанное кубиками масло. Быстро перетереть все между ладонями, ввести остальные ингредиенты. Вымесить довольно крутое тесто, придать ему шарообразную форму, завернуть в пленку или во влажное полотенце и поставить на полчаса в холодное место.

Соленое дрожжевое тесто

– 500 г муки
– 20 г дрожжей
– 250 мл молока
– 60 г сливочного или растительного масла
– 1 яйцо
– соль

Просеять немного муки в миску, в середине горки сделать углубление, внести дрожжи, разведенные в слегка подогретом молоке, замесить гладкое тесто.

Накрыть миску с опарой полотенцем и поставить в теплое место для брожения.

Затем добавить остальные компоненты и муку, все вымесить так, чтобы тесто отставало от рук и от краев миски.

Еще раз дать расстояться, затем приступать к дальнейшим операциям.

Творожное слоеное тесто

– 250 г муки
– 250 г сливочного масла
– 250 г творога

Все ингредиенты смешать, вымесить однородное тесто и поставить на 2 часа в холодное место.

Раскатать в пласт прямоугольной формы, загнуть внутрь углы

и снова раскатать. Повторить эту процедуру 3 раза.

Получится тесто рыхлое и многослойное.

Простое тесто для соленых пирогов

– 250 г муки
– 80 г сливочного масла
– 1 ч. ложка соли
– 100 мл воды
– 1 ч. ложка уксуса

Растереть муку, соль и хлопья масла, добавить воду с уксусом, замесить тесто.

Перед обработкой поставить на 1 час для расстойки.

Сладкое дрожжевое тесто

– 500 г муки
– 40 г дрожжей
– 200 г чуть теплого молока
– 80 г сливочного масла
– 2 ст. ложки растительного масла
– 50 г сахара
– 1 щепотка соли
– лимонная цедра

Муку просеять в миску. Дрожжи развести в небольшом количестве молока. В муке сделать ямку, влить туда дрожжи, размешать.

Накрыть полотенцем или крышкой, поставить в теплое место на 15 мин.

Внести остальные ингредиенты, вымешивать до тех пор, пока тесто не станет гладким и пышным и будет отставать от краев миски.

Дать расстояться 30 мин, затем разделывать и выпекать.

Сладкое песочное тесто

– 400 г муки
– 200 г сливочного масла
– 80 г сахара
– 2 яйца
– 2 ч. ложки химического разрыхлителя
– соль на кончике ножа

Муку, разрыхлитель и соль высыпать в миску. Сделать в мучной горке углубление, внести сахар и яйца.

Вокруг маленькими кусочками распределить масло. Быстро замесить пластичное тесто, поставить на полчаса в холодное место, затем раскатывать.

Пирог с луком

– Основа – тертое песочное тесто
– 3 луковицы средней величины
– 60 г сливочного масла
– немного бульона
– 150 г тертого сыра
– 1 чашка нарезанного кубиками копченого шпика или окорока
– 200 мл сливок
– 2 яйца
– соль
– перец
– мускатный орех

Лук промыть, нарезать тонкими ломтиками. Припустить шпик (окорок) с кольцами лука в сливочном масле, залить бульоном.

Примерно 8 мин тушить под закрытой крышкой. По вкусу добавить соль и перец, дать остыть.

Размешать сливки с яйцами, сыром, солью и мускатным орехом. Соединить с луком и распределить на основе из теста. Сверху положить хлопья сливочного масла.

Время выпечки: 40 мин при 200 ˚С.

Открытый пирог со шкварками

– основа – простое тесто для соленых пирогов
Для начинки:
– 400 г сметаны
– 1 ст. ложка муки
– 2 яйца
– 1/2–1 чашка шкварок
– мелко нарезанный репчатый лук и тмин по вкусу

Сметану, муку и яйца разболтать и выложить на тесто.

Сверху посыпать по вкусу луком и тмином, разложить шкварки.

Пирог с картофелем

– основа – простое тесто для соленых пирогов
– 1 кг сваренного накануне

– натертого на мелкой терке картофеля
– 250 г творога
– 200 мл сметаны
– 1 ст. ложка муки
– 3 яйца
– 50 г растопленного сливочного масла
– 200 мл сливок
– соль
– перец
– мускатный орех

Картофель смешать с творогом, сметаной, маслом и мукой.

Отделить яичные белки от желтков. 2 желтка ввести в картофельную массу, 1 желток оставить для заливки поверхности пирога.

Три белка взбить в плотную пену, ввести при помешивании в массу.

Приправить солью, мускатным орехом и перцем.

Нанести массу на основу из теста. Сливки смешать с яичным желтком, посолить и залить этой смесью начинку.

Время выпечки: 45 мин при 200 °С.

Жаркий открытый пирог

– основа – простое тесто для соленых пирогов
– 400 г сметаны
– 3 яйца
– соль
– тмин
– масло сливочное
– по вкусу – мелко нарезанный копченый шпик

Разболтать яйца в сметане, немного посолить, вылить на тесто.

Посыпать тмином.

По желанию сверху уложить кубики шпика и хлопья масла.

Пирог со шпинатом и шампиньонами

– основа – тертое песочное тесто
– 750 г свежего шпината, сбланшированного и обсушенного
– 3 ст. ложки оливкового или растопленного сливочного масла
– 1 большая луковица, мелко нарубленная
– 250 г шампиньонов, нарезанных очень тонкими ломтиками
– 200 мл сливок
– 3 яйца

– 1 раздавленная долька чеснока
– 50 г тертого сыра
– соль
– перец
– мускатный орех

Яйца разболтать в сливках, внести остальные ингредиенты, выложить на тесто. Сверху положить хлопья сливочного масла.

Время выпечки: 40 мин при 200 °С.

Пирог с репчатым луком

– Основа – простое тесто для соленых пирогов
– 1 кг лука
– 60 г жира
– 100 г шпика, нарезанного кубиками
– 200 г сметаны
– 60 г муки
– 2–3 яйца
– соль
– тмин

Шпик и лук нарезать кубиками, все припустить в жире. Дать остыть и ввести при помешивании сметану, муку и яйца.

По вкусу добавить соль и тмин, выложить массу на основу из теста. Сверху положить хлопья масла.

Время выпечки: 40–50 мин при 200 °С.

Пирог с зеленью и шпиком

– основа – простое тесто для соленых пирогов
– 4 яйца
– 1–2 ст. ложки муки
– 200 мл сметаны
– 200 мл взбитых сливок
– 1 пучок шнитт-лука, нарезанного кружочками
– 1 маленький пучокрубленой петрушки
– 150 г нарезанной свиной грудинки
– 20 г растопленного сливочного масла
– 1 мелко нарезанная луковица

Все ингредиенты смешать и разложить на основу из теста.

Полить растопленным маслом и уложить сверху колечки лука.

Время выпечки: 40 мин при 200 °С.

Пирог с петрушкой, шнитт-луком или луком

репчатым

– основа – простое тесто для соленых пирогов
– 400 г сметаны
– 2 яйца
– 2 ст. ложки муки
– немного соли
– большое количество петрушки, шнитт-лука илирепчатого лука, промытого и нарезанного кольцами

Смешать сметану с яйцами и мукой, выложить на тесто.

Посыпать зеленью, сверху положить хлопья сливочного масла.

Пирог с окороком

– основа – тертое песочное тесто
– 200 г окорока
– 200 г эмментальского сыра
– 200 г сметаны
– 1 ч. ложка толченой сухой паприки
– 4 яйца

Окорок и сыр нарезать кубиками, смешать с остальными компонентами.

Этой массой намазать основу из теста. Сверху положить хлопья сливочного масла.

Время выпечки: 40 мин при 200 °С.

Пирог с белокочанной капустой

– основа – простое тесто для соленых пирогов
– 1 кг белокочанной капусты
– мелко нарубленной
– 2 луковицы
– 60 г сливочного масла
– 2 яйца
– 2 ст. ложки муки
– 200 г сметаны
– 1 чашка шпика
– нарезанного кубиками
– соль
– перец
– молотый тмин

Капусту и мелко нарезанный лук тушить в масле до полумягкости, охладить.

Взбить сметану с яйцами и мукой, смешать с капустой.

Приправить по вкусу солью, перцем и тмином, уложить начинку на тесто. Посыпать кубиками шпика.

Время выпечки: 40 мин при 200 °С.

Пирог со шпиком из слоеного или песочного теста

– основа – тертое песочное тесто
– 150 г шпика с окорока
– 250 г эммментальского сыра
– 3 яйца
– соль
– перец
– мускатный орех

Шпик и сыр нарезать тонкими ломтиками и слоями уложить на тесто.

Яйца взболтать с пряностями, вылить на пирог и выпекать.

Время выпечки: 20–30 мин при 200 °С.

Эльзасский пирог

– основа – простое тесто для соленых пирогов
– 400 г свинины (лопаточной части)
– 400 г баранины (лопатки)
– 3 большие луковицы
– свиной топленый жир для смазывания формы
– 1 кг картофеля
– соль
– перец
– немного сливочного масла
– 250 мл белого вина

Мясо отделить от костей и нарезать мелкими кусочками.

Лук и картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Жаропрочную форму, которую можно ставить и на плиту, смазать жиром, выложить луком и уложить слой картофеля. Приправить солью и перцем.

Затем уложить слой мяса, его тоже посолить и поперчить. Так, слой за слоем, наполнить форму; последним выложить картофель.

На него положить хлопья масла, полить вином. Довести до кипения на плите, затем ставить в печь.

Время выпекания: 1–1,5 часа при 220 °С.

Пирог с сырковой массой

– основа – сладкое дрожжевое тесто
– 2 л свежего молока
– 1,5 л кислого молока
– 5 ст. ложек муки
– 5 яиц
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 3 ст. ложки сахара
– 250 г сметаны
– изюм (по желанию)
– корица
– сливочное масло (хлопья)

Медленно довести до кипения 2 л молока, переключить плиту на самый малый режим нагрева.

1–1,5 л простокваши, 3 ст. ложки муки, 3 яйца и лимонный сок взбить и медленно ввести в кипящее молоко, осторожно помешивая и ни в коем случае не доводя до кипения.

На 1 час оставить массу на выключенной плите, потом поставить в холодное место на 3 ч.

Выложить в тонкую ткань, завязать и подвесить в подходящем месте, чтобы жидкость стекла.

На следующий день добавить еще 2 яйца, 2 ст. ложки муки, сахар и сметану.

Эту массу нанести на 2 тонко раскатанных пласта из дрожжевого теста, предварительно рассыпав на них изюм (по желанию).

И наконец, посыпать начинку сахаром и корицей и положить сверху хлопья масла.

Время выпечки: 15–20 мин при 200 °С.

Открытый пирог со сливками и сахаром

– основа – сладкое дрожжевое тесто
– 250 г творога
– 250 мл сливок
– 2 ст. ложки сахара
– 2 ст. ложки муки
– 2 яйца
Для посыпки:
– сахар
– корица
– немного сливочного масла

Все ингредиенты взбить, намазать смесью тесто, посыпать сахаром и корицей, уложить хлопья масла.

Время выпечки: 15 мин при 200 °С.

Открытый пирог с простоквашей

– основа – сладкое дрожжевое тесто
– 4 яйца
– 80 г сахара
– 80 г муки
– 1 л простокваши
– цедра 1/2 лимона

Яйца с сахаром взбить до пены. Внести муку и лимонную цедру, влить простоквашу.

Массу выложить на тесто, сверху положить хлопья масла.

Время выпечки: 20–25 мин.

Сладкий открытый картофельный пирог

– основа – сладкое дрожжевое тесто
– 500 г тертого картофеля
– сваренного накануне
– 400 г сметаны или 500 мл простокваши
– 50 г сахара
– 1–2 яйца (отдельно белок и желток)
– сок и цедра половины лимона
– сахар
– корица
– хлопья сливочного масла

Яичные желтки и сахар взбить до пены, ввести при помешивании остальные ингредиенты, затем внести взбитые в крепкую пену белки.

Нанести массу на тесто, посыпать смесью сахара и корицы, сверху положить хлопья сливочного масла.

Время выпечки: 20 мин при 200 ˚С.

Яблочный открытый пирог

Для заливки со сливками:
– 3 яйца, отдельно белки и желтки
– 2 ст. ложки сахара
– 1 пакетик ванильного сахара или ванилин на кончике ножа
– 200 мл сметаны или сливок

Желтки, сахар и ванилин взбить до пены, ввести сметану.

Белки взбить в плотную пену и, осторожно помешивая, ввести в массу.

– Заливка с творогом:
– 4 яйца, отдельно белки и желтки

– 100 г сахара
– 250 г творога
– 200 мл сметаны
– 1 пакетик ванильного сахара

Белки взбить в плотную пену, всыпать сахар. Ввести желтки, творог и сметану.

– Заливка с картофелем:
– 3 яйца, отдельно белки и желтки
– 60 г сливочного масла
– 150 г сахара
– 125 г вареного тертого картофеля
– 60 г молотых лесных орехов или миндаля
– 4 ст. ложки сливок или сметаны
– корица

Яичные желтки, масло и сахар взбить до пены. Добавить картофель, орехи, сливки (сметану), корицу; ввести, осторожно помешивая, взбитые в плотную массу белки. После заливки яблок сверху положить хлопья масла.

Яблоки очистить, удалить семенные гнезда, нарезать одинаковыми дольками, выложить сладкое песочное тесто на противень, яблоки – на тесто.

Сверху распределить заливку.

Время выпечки яблочных пирогов: 40 мин при 180–200 ˚С.

Открытый пирог со сливами

– Масляный штрейзель:
– 250 г сливочного масла
– 250 г сахара
– 250 г муки

Замесить легко крошащуюся массу и рассыпать крошки на сливовую начинку.

– Штрейзель из черного хлеба:
– 2 ломтя черного хлеба
– 100 г сахара
– немного корицы
– хлопья сливочного масла

Срезать с хлеба корку, ломти хлеба с растереть в ладонях до получения крошащейся массы. Добавить корицы и посыпать сливы крошками.

Сливы помыть, удалить косточки и уложить плотно (как чешую) на подготовленную основу из сладкого дрожжевого или песочного теста. Сверху посыпать масляной крошкой или штрейзелем из черного хлеба.

Время выпечки сливового пирога: 40 мин при 180–200 °С.

Швабский венок

– Тесто:
– 350 г муки
– 40 г дрожжей
– 2 ст. ложки меда
– 125 мл чуть теплого молока
– 3 яичных желтка
– 2 ст. ложки рома
– цедра 1/2 лимона
– немного ванили
– 100 г сливочного масла Начинка:
– 50 г изюма
– 400–500 г молотых лесных
– грецких или миндальных орехов
– 80 г сахара
– 7 ст. ложек молока

Все смешать, приготовить дрожжевое тесто, накрыть, дать подойти в течение 1 часа.

За это время приготовить начинку.

Тесто разделить на 3 одинаковые части, каждую раскатать в прямоугольную полосу толщиной в 1 см.

Разложить на них начинку и закатать в виде рулетов.

Из 3 таких жгутов сплести косу, уложить на хорошо смазанный жиром круглый противень так, чтобы оба конца косы соединились, дать расстояться 30 мин.

Взболтать 1 яичный желток в небольшом количестве молока и смазать этой смесью венок.

Время выпечки: 40–50 мин при 180 °С.

Пирог из розочек

– Тесто:
– 500 г муки
– 20 г дрожжей
– 250 мл молока
– 80 г сахара
– 80 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 1 щепотка соли Начинка:
– 2 яичных белка
– 60 г сахара

– 100 г мелко размолотых орехов
– 100 г крупно размолотых орехов
– 100 г вымоченного в роме изюма
– 1 упаковка сырого марципана, нарезанного мелкими кубиками
– корица

Приготовить дрожжевое тесто. После второй расстойки положить на разделочную доску.

Тонко раскатать, смазать 2–3 ложками растопленного масла. Для начинки смешать все компоненты, разложить массу на тесто, свернуть пласт в рулет.

Нарезать поперек кружочками толщиной 2 см.

Смазать жиром разъемную металлическую форму или круглую жаропрочную керамическую и уложить розочки или улитки срезом вверх вплотную одна к другой.

Сверху положить хлопья масла.

Время выпечки: 30–40 мин при 180 °С.

Пасхальные коврижки и человечки

– 40 г свежих дрожжей
– 200 мл теплого молока
– 500 г пшеничной муки
– 100 г размягченного сливочного масла
– 1 яйцо
– 1 яичный желток
– тертая цедра от 1 лимона
– 1 щепотка соли
– 75 г сахара
– 75 г изюма
– 2 яйца
– при желании краска для пасхальных яиц
– 4 изюминки для глаз двух человечков
– 1 яичный желток

В молоко раскрошить дрожжи, развести и, накрыв посуду крышкой, поставить в теплое место на расстойку примерно на 10 мин.

В кастрюлю кухонного комбайна положить муку, сливочное масло, яйцо, яичный желток, лимонную цедру и сахар.

Налить разведенные в молоке дрожжи и все вымесить в однородное упругое тесто. Скатать тесто в шар и в закрытой посуде поставить на расстойку в теплое место на 45 мин.

В это время окрасить сырые яйца, обсушить их и надколоть на тупом конце.

Тесто еще раз энергично вымесить. Отделить от него

четвертую часть и отложить для изготовления человечков.

В оставшееся тесто добавить изюм, тесто вымесить, скатать в шар и положить на противень, покрытый бумагой для выпекания. Оставить на противне место для человечков.

Накрыть тесто полотенцем и еще на 15 мин оставить расстояться.

Тесто для человечков разделить пополам. Из каждой половинки скатать круглую палочку длиной около 15 см и чуть сдавить.

На конце для ножек сделать надрез глубиной около 5 см. Для ручек сделать с боков надрезы глубиной 3 см и, вытягивая кончики, скатать их пальцами.

Верхний конец слепить в форме головы и на места глаз вдавить изюминки.

Поставить человечков рядом с лепешками, вдавить в их животики по 1 яйцу и ручки соединить внизу вокруг яйца.

Лепешки и человечков еще раз накрыть полотенцем и оставить расстояться на 15 мин.

Духовой шкаф нагреть до 175 ˚С.

Взбить яйцо, смазать им лепешки и человечков. На поверхности лепешек очень острым ножом надрезать решетки глубиной 1 см. Изюм, торчащий из теста, удалить, иначе во время выпекания он пригорит.

Все печь на средней полке в течение 15 мин. После того достать из духового шкафа человечков, а лепешки печь еще в течение получаса.

Пасхальные гнездышки

– 40 г свежих дрожжей
– 200 мл теплого молока
– 75 г сахара
– 500 г пшеничной муки
– 100 г размягченного сливочного масла
– 1 яйцо
– 1 яичный желток
– тертая цедра от 1 лимона
– 1 щепотка соли
– 75 г изюма
Для украшения:
– 4 яйца
– при желании краска для пасхальных яиц
– 1 яичный желток

Дрожжи раскрошить в молоко, добавить половину чайной

ложки сахара, все перемешать и поставить в закрытой посуде на расстойку в теплое место на 10 мин.

В кастрюлю кухонного комбайна положить муку, сливочное масло, яйцо, яичный желток, лимонную цедру и оставшуюся часть сахара.

Налить разведенные в молоке дрожжи и все это вымесить в однородное упругое тесто. Тесто скатать в шар, опять положить в кастрюлю и, завернув ее в пластиковую пленку, поставить в теплое место на расстойку примерно на 45 мин.

В это время окрасить сырые яйца, высушить и надколоть на тупом конце.

Тесто энергично вымесить, добавляя изюм. Затем скатать его в рулет и разрезать на 8 порций.

Каждую порцию теста раскатать в круглую палочку длиной 30 см и чуть растянуть. Для каждого «гнезда» взять по 2 палочки и скрутить в жгут. Смочить концы жгута небольшим количеством воды и сжать.

На противень постелить бумагу для выпекания. Положить гнезда, вставить в их центры по окрашенному яйцу.

Тесто накрыть полотенцем и поставить на 15 мин на расстойку.

В это время духовой шкаф нагреть до 175 °С. Взболтать желток в 1 ч. ложке воды и смазать им тесто. Окрашенные яйца не смазывать.

Пасхальные гнезда печь на средней полке духового шкафа примерно в течение 20 мин, затем остудить их на кухонной решетке.

Кулич – пасхальная коврижка по-русски

Для теста:
– 250 г взбитых сливок
– 30 г свежих дрожжей
– 600 г пшеничной муки
– 100 г изюма
– 50 г смешанных засахаренных фруктов
– 150 г размягченного сливочного масла
– 7 яичных желтков
– 120 г сахара
– 1 щепотка соли
– 1 г шафрана
– тертый мускатный орех на кончике ножа
– 10 г семян кардамона
– 50 г молотого миндаля

Для формы диаметром 20 см:
– бумага для выпекания
– сливочное масло
– панировочные сухари
Для украшения:
– 250 г сахарной пудры
– сок от 1 лимона
– 2 ст. ложки рома
– разноцветные сахарные бусинки различного размера

Сливки чуть подогреть. Раскрошить в них дрожжи, добавить половину муки, перемешать и поставить эту закваску в закрытой посуде на расстойку в теплое место на 30 мин.

Изюм обдать кипятком и обсушить на бумажной салфетке. Засахаренные фрукты нарезать очень маленькими кубиками.

Сливочное масло нарубить крупными хлопьями. С закваской перемешать сливочное масло, желток, сахар, соль, пряности и оставшуюся часть муки.

Тесто хорошо вымесить, затем добавить в него миндаль, изюм и засахаренные фрукты. Еще раз взбить тесто руками и вымешивать, пока оно не начнет пускать пузыри. После этого накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа на расстойку.

Форму с высокими стенками для запеканок выложить бумагой для выпекания (в том числе на двойную высоту стенок), смазать жиром и обсыпать панировочными сухарями.

Затем наполовину наполнить ее тестом и еще раз поставить на расстойку. После этого тесто поднимется на три четверти формы.

Печь кулич на нижней полке предварительно нагретого духового шкафа при 190 °С в течение минимум часа с четвертью.

Готовый кулич выложить из формы и остудить на кухонной решетке.

Во время выпекания кулича приготовить глазурь.

В кастрюле перемешать сахарную пудру с лимонным соком и ромом, затем поставить кастрюлю на теплую водяную баню.

Электромешалкой взбивать глазурь в пенную массу примерно в течение 3 мин, затем достать глазурь из водяной бани и остудить. Как только глазурь начнет застывать, украсить ею кулич так, чтобы глазурь в форме сосулек стекала со стенок и застывала на них.

Чем гуще будет глазурь, тем более своеобразную форму приобретут «сосульки».

Перед застыванием глазури посередине кулича просверлить отверстие, чтобы впоследствии вставить в него свечу.

Поверхность глазури украсить разноцветным сахаром.

Кексы (бриоши)

– 500 г пшеничной муки
– 20 г свежих дрожжей
– 6 яиц среднего размера
– 10 г соли
– 50 г сахара
– 300 г сливочного масла комнатной температуры
– мука для посыпки рабочей поверхности
– сливочное масло для формочек
– 1 яичный желток для смазывания

Муку просеять на рабочую поверхность, продавить в середине углубление и раскрошить в него дрожжи.

Добавить 4 ст. ложки теплой воды и вымесить закваску. Посыпать ее небольшим количеством муки и поставить примерно на 15 мин на расстойку.

Добавить яйца, соль и сахар. Перемешать все компоненты руками от центра по направлению к краям и постепенно лопаточкой для теста перенести муку от внешних краев в центр.

Все энергично вымесить в мягкое тесто, чтобы внутрь попало как можно больше воздуха.

Размягченное сливочное масло нарубить хлопьями и перемешать с тестом.

Чтобы тесто стало рыхлым и блестящим, несколько раз приподнять его вверх и бросить на рабочую поверхность.

Тесто для бриошей накрыть полотенцем и поставить на расстойку на 2 часа. После этого еще раз его вымесить, скатать в шар и в закрытой посуде поставить на ночь в холодильник.

На следующий день разделить тесто на 3 одинаковые части. От каждой из них отрезать треть массы.

Большие и маленькие кусочки теста посыпанными мукой руками скатать в шары на посыпанной мукой рабочей поверхности. При этом делать руками круговые движения, пока кусочки теста не примут форму гладких шаров.

Три формы для кексов с ребрышками диаметром 16 см смазать сливочным маслом.

Положить в форму большой шар и пальцем выдавить посередине глубокую ямку. У маленького шара вытянуть острый «хвостик».

Положить его в ямку на уложенном в форму тесте и кольцо теста под ним вытянуть наружу, чтобы верхний шар не «опал».

Оставить тесто расстояться при комнатной температуре в

течение примерно полутора часов. При этом объем теста увеличится вдвое.

Смазать бриоши взбитым яичным желтком, края четырежды надрезать. Печь в духовом шкафу, предварительно нагретом до 220 °С в течение 25–30 мин на самой нижней полке.

Тесто для бриошей можно замораживать, его качество от этого не ухудшается.

Поэтому вы можете приготовить двойную порцию теста – одну половину использовать сразу, а вторую заморозить.

Плетенка с маком

– Старое тесто:
– 125 мл воды
– 125 мл молока
– 30 г свежих дрожжей
– 1 ч. ложка соли
– 80 г сахара
– 2 яйца
– 550 г пшеничной муки
– 250 г сливочного масла для раскатывания теста
– мука для раскатывания теста
Для маковой начинки:
– 250 мл молока
– 100 г сахара
– 250 г молотого мака
– 4 яичных желтка
– 4 ст. ложки изюма

Приготовить старое тесто по основному рецепту и на несколько часов или на ночь оставить на расстойку. После этого добавить в тесто сливочное масло одинарным или двойным способом.

Тесто после первого и третьего раскатывания с маслом ставить на расстойку минимум на полчаса.

В это время для маковой начинки в кастрюле довести до кипения молоко и сахар, всыпать мак и еще раз довести до кипения.

Выключить плиту и дать маку немного набухнуть, чтобы масса стала густой. Снять кастрюлю с плиты, добавить в эту массу желток и изюм. Затем все тщательно перемешать.

Тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать в квадрат размером примерно 30х30 см.

Пласт теста разделить на три одинаковых прямоугольника.

Маковой начинкой наполнить кондитерский мешочек с

большим отверстием и выдавить полоску маковой начинки вдоль длинной стороны каждой полоски теста.

Противоположную сторону теста смазать взбитым яйцом и каждую из трех полосок, начиная с длинной стороны, скатать в тугой рулет. Места стыков сильно сжать.

Три рулета положить рядом друг с другом. Первую половину косы сплести от середины наружу и концы как следует подвернуть. Косу перевернуть и доплести вторую ее половину. Боковые стороны косы чуть прижать ладонью, чтобы она стала ровной и середина равномерно поднялась. Смазать косу оставшейся частью яйца.

Выпекать ее нужно в духовом шкафу, нагретом до 190 °С, на нижней полке в течение 35–40 мин (обязательно сделайте тест на готовность).

Готовую косу остудить на кухонной решетке и при желании посыпать сахарной пудрой.

Праздничный крендель

– 600 г пшеничной муки
– 40 г свежих дрожжей
– 42 г
– 100 г сливочного масла
– 250 мл молока
– 2 яйца
– 120 г сахара
– 1 ч. ложка кардамона
– соль
– тертая цедра от 1 апельсина
– 1 яичный желток для смазывания
– 1 ст. ложка молока
– 50 г целого неочищенного миндаля
– крупнокристаллический сахар для посыпки

Из муки, дрожжей, сливочного масла, молока, яиц, сахара, кардамона, соли и апельсиновой цедры вымесить дрожжевое тесто по основному рецепту.

После расстойки скатать тесто в длинную круглую палочку и на посыпанном мукой противне уложить ее в виде кренделя. Накрыть полотенцем и на 20 мин поставить на расстойку.

Перемешать желтки и молоко и смазать этой массой крендель, затем украсить его миндалем и посыпать сахаром.

Печь в духовом шкафу, предварительно нагретом до 180 °С, в течение примерно 40 мин.

Епископская коврижка

– 120 г размягченного сливочного масла или жира для смазывания формы

– 140 г сахара

– 6 яиц

– 120 г смеси из очищенных грецких орехов, миндаля, лесных орехов, сухих фиников, пористого шоколада, апельсиновых цукатов

– 140 г пшеничной муки

– 1 щепотка соли

– 1 ст. ложка сахарной пудры

Растереть в пену сливочное масло, сахар и яичный желток.

Крупно порубить орехи и фрукты (любые, по желанию), перемешать с мукой и по ложке добавлять в яичную массу, постоянно перемешивая.

Форму для кексов смазать жиром и посыпать мукой.

Яичные белки с солью взбить в густую пену и осторожно перемешать с тестом.

Тесто переложить в форму, разровнять поверхность и испечь на средней полке духового шкафа, предварительно нагретого до 150 ˚С, в течение 55–60 мин.

Рождественский венок

– 500 г пшеничной муки

– 400 мл молока

– 40 г свежих дрожжей

– 100 г сахара

– 200 гсливочного масла

– 2 яйца

– 200 г изюма

– 50 мл рома

– 100 г рубленого миндаля

– 200 г рубленых лимонных цукатов

– 1 щепотка соли

– 1 яичный желток

– 1 ст. ложка молока

– 30 г крупнокристаллического сахара

– сливочное масло для смазывания формы

Из муки, молока, дрожжей, сахара, сливочного масла и яиц по основному рецепту приготовить дрожжевое тесто.

Изюм размочить в роме и вместе с миндалем, лимонными цукатами и солью перемешать с тестом. Дрожжевое тесто поставить на час на расстойку.

Подошедшее тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности разрезать на 3 одинаковые части и скатать их в круглые палочки. Из палочек сплести косу.

На большой противень, лучше всего размером 40х40 см, положить бумагу для выпекания. Внешние стенки круглой огнеупорной формы диаметром 20 см смазать толстым слоем сливочного масла.

Форму поставить в центр противня и уложить кругом косу в форме венка. Концы теста плотно сжать, а при необходимости чуть увлажнить, чтобы они лучше зафиксировались.

Рождественский венок оставить расстояться в течение 20 мин.

Взболтать желток в молоке и смазать им венок, а сверху посыпать его сахаром.

Рождественский венок в течение 50 мин печь на средней полке духового шкафа, предварительно нагретого до 200 °С.

Готовый венок вместе с бумагой снять с горячего противня, остудить на кухонной решетке и вынуть из середины форму.

Перед подачей на стол положить венок на блюдо, поместить в рюмки 4 свечи и поставить рюмки со свечами в центр венка.

Имбирная коврижка

– Тесто:
– 250 г пшеничной муки
– 2 ч. ложки без верха разрыхлителя для теста
– 125 мл молока
– 125 г сливочного масла
– 180 г сахара
– 2 яйца
– 1 яичный желток
– сливочное масло для смазывания формы
– 300 г сахарной пудры
– 4 ст. ложки белого рома
– засахаренный имбирь Начинка:
– 200 г имбиря в сиропе
– 120 г яблок
– 150 г очищенных грецких орехов

Нарезать имбирь тонкой соломкой. Очистить яблоки, разрезать на кусочки, вырезать сердцевинки и мелко порезать. Порубить 90 г очищенных грецких орехов, остальные орехи отложить для украшения.

В кастрюлю просеять муку. Перемешать ее с разрыхлителем, имбирем, яблоками и рублеными орехами.

В маленькой кастрюле чуть нагреть молоко. Во второй кастрюле веничком растереть в пену сливочное масло комнатной температуры с сахаром.

Постепенно добавить яйца, желтки и молоко. Поваренной ложкой осторожно перемешать муку с фруктами.

Форму для кексов длиной 32 см смазать сливочным маслом и наполнить тестом.

Коврижку печь в духовом шкафу, предварительно нагретом до 180 ˚С, примерно в течение 50 мин.

Смешать сахарную пудру и ром. Имбирную коврижку достать из печи и остудить на кухонной решетке.

Еще теплый пирог покрыть ромовой глазурью, украсить оставшимися орехами и несколькими кусочками засахаренного имбиря.

Рождественский кекс

– 200 г миндаля
– 1 ст. ложка сахара
– 200 г изюма
– 200 г фиников
– 200 г сухого инжира
– 400 г сливочного масла
– 400 г сахара
– 1 пакетик ванильного сахара
– 7 яиц
– 400 г пшеничной муки
– 1 ч. ложка разрыхлителя для теста
– 3 ст. ложки хереса
– сливочное масло для смазывания
– 50 г сахарной пудры для посыпки

В кастрюле обдать кипятком миндаль, затем его очистить и порубить на рабочей поверхности вместе с сахаром.

Изюм залить кипятком и дать разбухнуть в горячей воде в течение 5 мин.

У фиников удалить косточки и мелко порубить финики вместе с инжиром. Положить в кастрюлю. С изюма слить воду, обсушить и добавить его к финикам и инжиру.

В кастрюле растереть в пену сливочное масло, добавить сахар, ванильный сахар и лица.

Муку перемешать с разрыхлителем и несколькими ложками этой смеси посыпать фрукты.

Оставшуюся часть муки хорошо перемешать с массой на сливочном масле.

После этого добавить фрукты в муке и в последнюю очередь – херес.

Три прямоугольные формы (длиной 26 см) смазать жиром или, еще лучше, выложить бумагой для выпекания. Разложить тесто по трем формам и разровнять его поверхность.

Поставить кексы в предварительно нагретый духовой шкаф на самую нижнюю полку и печь при температуре 175 °С около 70 мин.

Остудить, опрокинуть формы, выложить кексы на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Венок к рождеству

– Тесто:
– 40 г свежих дрожжей
– 125 мл молока
– 100 г размягченного сливочного масла
– 40 г мелкого сахара
– 1 яйцо
– 2 яичных желтка
– соль
– 1 пакетик ванильного сахара
– тертая цедра от 1/2 лимона
– 400 г пшеничной муки Начинка:
– 50 г изюма
– 4 ст. ложки рома
– 1 пакетик готовой маковой смеси
– 50 г молотого миндаля
– 1 яичный белок
Для смазывания:
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка молока

Из перечисленных компонентов приготовить тесто по основному рецепту и на час поставить на расстойку.

Для начинки порубить изюм и вымочить его в роме. Примерно через полчаса перемешать с остальными компонентами для начинки.

Дрожжевое тесто раскатать в прямоугольный пласт размером 25 х 60 см. От узкой стороны отрезать 10 см для банта.

На половину прямоугольного пласта вдоль всей его длинной стороны намазать начинку.

Затем от длинной стороны с начинкой скатать пласт в рулет со швом внизу и на противне, покрытом бумагой для выпекания, сложить его в кольцо. Концы рулета смазать яичным белком и

плотно сжать.

Полоску шириной 10 см раскатать на чуть большую длину, наложить ее на место стыка концов и завязать узлом.

Взбить яичный желток с молоком. Этой массой смазать венок и бант. Кухонными ножницами сделать маленькие зигзагообразные надрезы по всему кругу кольца.

Венок печь в духовом шкафу, предварительно нагретом до 200 °С, примерно 5 мин, затем убавить температуру до 180 °С и печь до готовности в течение 35–40 мин.

Вариант украшения: вымешать в однородную массу 100 г сахарной пудры и 1 ст. ложку лимонного сока, поместить в кондитерский мешочек с очень маленьким отверстием.

Сахарной помадкой нанести на поверхность венка несколько зигзагообразных линий, повторяя очертания края венка.

На узле банта выемкой вырезать отверстие и вставить в венок свечку.

Фруктовый кекс

– 125 г лимонных цукатов
– 125 г апельсиновых цукатов
– 250 г сухого инжира
– 400 г сухих фиников
– 200 г кураги
– 500 г изюма
– 0,1 л рома
– 500 г неочищенных лесных орехов Тесто:
– 3 яйца
– 125 г сахара
– 1 ч. ложка корицы
– 0,5 ч. ложки молотой гвоздики
– 0,5 ч. ложки кардамона
– тертая цедра от 1 лимона и апельсина
– 200 г пшеничной муки
– 1 пакетик разрыхлителя для теста

Мелко порубить лимонные и апельсиновые цукаты. Инжир, финики и курагу разрезать на половинки, фрукты и изюм вымачивать в роме не менее 2 часов. Крупно порубить лесные орехи.

Взбивать в пену яйца с сахаром в течение 5 мин, затем добавить пряности и цедру цитрусовых. Муку перемешать с разрыхлителем и постепенно добавлять в массу.

Затем добавить орехи и фрукты вместе с ромом.

Прямоугольную форму длиной минимум 30 см выложить

бумагой для выпекания и наполнить тестом.

Фруктовый кекс печь в духовом шкафу, предварительно нагретом до 180 °С, на самой нижней полке в течение примерно 75 мин.

Опрокинув форму, переложить готовый кекс на кухонную решетку, затем снять с него бумагу.

Полностью остуженный кекс завернуть в пластиковую пленку. Он должен полежать самое меньшее 1–2 недели.

Если вы хотите испечь фруктовый кекс к Рождеству, то приготовьте его за 3–4 недели до праздника.

Пончики к празднику

– 125 мл молока
– 15 г свежих дрожжей (или 1/3 пакетика сухих)
– 250 г муки
– 25 г маргарина
– 1 яйцо
– тертая цедра 1/2 лимона
– растительное масло для фритюра
– 30 г сахарной пудры
– 6 ч. ложек густого клубничного или другого конфирюра
– соль по вкусу

Дрожжи развести теплым молоком, дать постоять, затем тщательно перемешать.

Муку смешать с размягченным маргарином, яйцом, добавить щепотку соли, лимонную цедру и хорошо перемешать (лучше в кухонном комбайне).

Постепенно добавлять молочно-дрожжевую смесь и продолжать месить тесто. Тесто не должно прилипать к стенкам миски (в этом случае добавить немного муки). Тесто накрыть и поставить в теплое место на 30 мин для поднятия.

Тесто разделить на 6 шариков, немного сплюснуть, положить на пергамент, накрыть и оставить на 15 мин.

Фритюрницу разогреть до 165 °С. Жарить пончики двумя порциями в большом количестве масла.

Через 2 мин пончики перевернуть и продолжать жарить еще 2 мин до золотистого цвета.

Готовые пончики выложить на бумажную салфетку, начинить клубничным конфитюром с помощью кондитерского шприца, посыпать сахарной пудрой и подавать теплыми.

Фруктовая коврижка из муки с отрубями

– 250 г сухого инжира
– 250 г чернослива
– 125 г кураги
– 75 г лимонных цукатов
– 75 г апельсиновых цукатов
– 250 г изюма
– 250 г очищенных лесных орехов
– 50 г кленового сиропа
– 4 яйца
– 40 мл фруктовой водки
– 1 ч. ложка корицы
– 1/2 ч. ложки молотой гвоздики
– 1 щепотка соли
– 125 г пшеничной муки с отрубями
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– сливочное масло для смазывания формы

Инжир, чернослив и курагу крупно порубить и размягчить в 0,5 л теплой воды в течение 2 часов. Мелко порубить лимонные цукаты, апельсиновые цукаты и изюм.

Лесные орехи на противне обжарить на средней полке духового шкафа при 175 °С в течение 10 мин, чтобы у них лопнула шелуха.

После этого потереть их в полотенце, пока от ядер не отделится шелуха.

Размоченные плоды встряхнуть в сите, чтобы они как следует обсушились, затем положить в большую кастрюлю.

Добавить лимонные и апельсиновые цукаты, изюм и целые лесные орехи.

Хорошо перемешать кленовый сироп, яйца, фруктовую водку, корицу, гвоздику и соль.

Сверху просеять муку, добавить панировочные сухари.

Все хорошо вымесить в рыхлое тесто.

Большую прямоугольную форму щедро смазать сливочным маслом, наполнить фруктовым тестом и поставить на среднюю полку духового шкафа, предварительно нагретого до 175 °С.

Фруктовую коврижку выпекать в течение примерно 45 мин.

Готовую коврижку остужать в форме примерно 10 мин, затем опрокинуть форму и окончательно остудить коврижку на кухонной решетке.

После этого завернуть ее в алюминиевую фольгу и положить на хранение.

Панеттоне – традиционный итальянский кекс

– 125 мл молока
– 70 г сахара
– 30 г свежих дрожжей
– 1 ч. ложка соли
– 2 ч. ложки сливочного масла
– 500 г пшеничной муки
– 2 яйца
– 1 ч. ложка молотого аниса
– 1 пакетик ванильного сахара
– 50 г очищенных грецких орехов
– 50 г засахаренных фруктов
– 50 г изюма
– 2 ст. ложки семян пинии
– сливочное масло
– панировочные сухари
– бумага для выпекания

Из теплого молока, сахара, дрожжей, соли, сливочного масла, муки, яиц, ванильного сахара и примерно 125 мл теплой воды вымесить дрожжевое тесто по основному рецепту.

Накрыть его полотенцем и на час поставить на расстойку.

Порубить орехи, засахаренные фрукты, изюм и семена пинии и все это перемешать с тестом.

Накрыть тесто полотенцем и дать ему увеличиться в размере вдвое.

Высокую круглую форму выложить бумагой для выпекания, причем стенки из бумаги сделать вдвое выше, чем стенки формы. Бумагу смазать жиром и посыпать панировочными сухарями.

Форму наполнить наполовину тестом и дать ему еще раз подойти, пока форма не будет заполнена им на 3/4.

Печь панеттоне в духовом шкафу, предварительно нагретом до 190 °С, в течение минимум часа с четвертью на нижней полке.

Через 20 мин поверхность кекса надрезать крест-накрест ножом, чтобы образовалась «корона». Испеченный панеттоне выложить из формы и остудить на кухонной решетке.

Коврижка «Пряничная избушка»

– 1,5 стакана муки
– 1 ст. ложка меда
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 3/4 стакана желе из красной смородины
– 300 г сметаны
– 1/3 ч. ложки питьевой соды
– 1 ч. ложка корицы

Приготовить пряничное тесто: мед растереть с желе красной смородины до получения однородной массы, добавить растопленное сливочное масло, корицу, сметану, соду, все перемешать, всыпать муку и замесить однородное пластичное тесто.

Дать ему полежать 15–20 мин под салфеткой.

Затем раскатать тесто ровным слоем толщиной примерно 1,3–1,5 см, вырезать из раскатанного теста силуэт избушки, перенести на смазанный маслом лист, поверхность равномерно наколоть вилкой, после чего тщательно смазать взбитым яйцом.

Выпекать при температуре 180–200 °С.

Испеченную и охлажденную коврижку-избушку аккуратно смазать густым джемом, втирая его в поверхность. Затем разрисовать цветными глазурями, украсить меренгами, печеньями, пряничками различных форм, цветов и оттенков.

Кекс «Любаша»

– 2 ст. ложки сахара
– 4 яйца
– 150 г сливочного масла
– 410–510 г сметаны
– 3 стакана муки
– 1 ч. ложка соды
– 2 ст. ложки какао-порошка
– уксус

Сахар и яйца взбить, добавить масло, сметану, соду, уксус.

Всыпать муку и размешать. Тесто разделить на две части и в одну добавить какао.

На сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой, выливать поочередно светлые и шоколадные слои.

Выпекать 20–30 мин при 200–250 °С.

Кекс «Столичный»

– 3 яйца
– 300 г сметаны
– 2 стакана сахара
– 2,5 стакана муки
– ванилин
– 0,5 ч. ложки соды
– погашенной уксусом
– 1 стакан изюма

Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом глубокую форму

для кекса и проложить пергаментом. Соединить все ингредиенты.

Выложить тесто в подготовленную форму и запекать 1 час 15 мин (возможно, придется накрыть кекс фольгой на полпути, чтобы он пропекся внутри и не подгорел сверху).

Проверить готов ли кекс, воткнув в него палочку. Если она вышла чистой, достать из духовки.

Дать остыть в форме 5 мин, затем аккуратно вынуть из формы. Дать полностью остыть и нарезать.

Малиновый пирог с лимонным плавленым сыром

– 50 г муки
– 2,5 г разрыхлителя
– 2 яйца
– 40 г сахарной пудры
– 150 г плавленого сыра
– натертая на терке кожура 1 лимона
– 15 г сахара
– 100 г малины
– 1 ст. ложка желе из красной смородины
– 5 мл лимонного сока

Просейте вместе муку и разрыхлитель.

Взбейте яйца с сахаром до образования густой массы. Осторожно переложите ее в блюдо с мукой.

Накройте противень пергаментом.

Переложите туда тесто и выровняйте его по всей поверхности.

Выпекайте в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке в течение 25 мин, пока тесто не поднимется и не зарумянится на макушке.

Охлаждайте в течение 5 мин, затем переверните на кухонное полотенце, снимите пергамент и полностью охладите.

Тщательно взбейте плавленый сыр с лимонной кожурой и сахаром. Выложите основу из теста на сервировочное блюдо и сверху намажьте полученной сырной массой.

Сверху разложите малину.

Растопите желе из красной смородины, добавьте лимонный сок и нанесите его на малину.

Охладите перед подачей на стол.

Таблица времени выпечки мучных изделий в духовке

Название теста	Температура, °С	Время выпекания, мин
Изделия из обыкновенного безопарного дрожжевого теста		
Мелкие (50–100 г)	240–260	8–15
Крупные (500–1000 г)	200–240	20–50
Изделия из сдобного дрожжевого опарного теста		
Мелкие (50–100 г)	240–250	10–20
Крупные (800–1000 г)	210–230	30–35
Куличи, бабы, колобки, пироги	180–220	40–50
Изделия из слоеного дрожжевого теста		
Мелкие (60–100 г)	240–260	10–20
Крупные (800–1000 г)	230–250	20–25
Изделия из пресного слоеного теста		
Мелкие (70–100 г)	210–250	20–30
Крупные (1000–1200 г)	220–230	30–60
Печенье	220–240	10–15
Изделия из скороспелого слоеного теста		
Мелкие (50–100 г)	200–240	25–30
Крупные (1000–1300 г)	210–240	25–30
Яблоки в слойке	210–220	40–50
Изделия из песочного теста		
Мелкие (50–100 г)	230–250	15–20
Крупные (600–1200 г)	210–250	15–30
Изделия из ароматизированного песочного теста		
Печенье	220–240	10–15
Булочки	230–250	10–15
Изделия из лапшового теста		
Печенье	240–250	6–7
Пирожные «Трубочки»	200–210	4–5

Другие рецепты

Пирог сырный с грудинкой

Для теста: 250 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г копченой грудинки, 150 г тертого твердого сыра, 200 мл сливок, 3 яйца, 1 ч. ложка соли.

Для смазки формы: сливочное масло.

Масло и сахар размешайте в посуде до получения однородной массы, всыпьте муку В приготовляемую массу разбейте яйцо и замесите тесто. Переложите его в миску и поставьте на 15–20 минут в прохладное место. Спустя некоторое время тесто можно разделывать. Для приготовления начинки порежьте мелкими кусочками копченую грудинку, на крупной терке натрите сыр. В емкость с сыром разбейте яйца, добавьте сливки и залейте кусочки грудинки, все посолите и тщательно перемешайте. Тесто раскатайте в пласт толщиной 4–8 мм и выложите им дно и края предварительно смазанной маслом сковороды. Сверху на тесто выложите подготовленную начинку.

Поставьте изделие в духовку, разогретую до 230–250 °C, и выпекайте в течение 15–20 минут.

Пирожки с морковью

Для теста: 1 кг муки, 40 г дрожжей, 150 мл молока, 125 г сливочного масла, 50 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 1 кг моркови, 200 г сливочного масла, 100 г сахара.

По основному рецепту замесите дрожжевое тесто и оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

Приготовьте начинку, для чего отварите морковь до полуготовности и натрите ее на крупной терке.

Засыпьте натертую морковь сахаром, добавьте растопленное сливочное масло и тщательно перемешайте все компоненты начинки. Из подошедшего теста сформуйте шарики, раскатайте их в небольшие лепешки и на поверхность каждой положите начинку Сформуйте пирожки, выложите их на противень, смажьте взбитым яйцом и оставьте на 10–15 минут для расстойки. Поместите противень с пирожками в духовку, разогретую до 180–200 °С, и выпекайте в течение 20–25 минут.

Пирожки с мясом и рисом

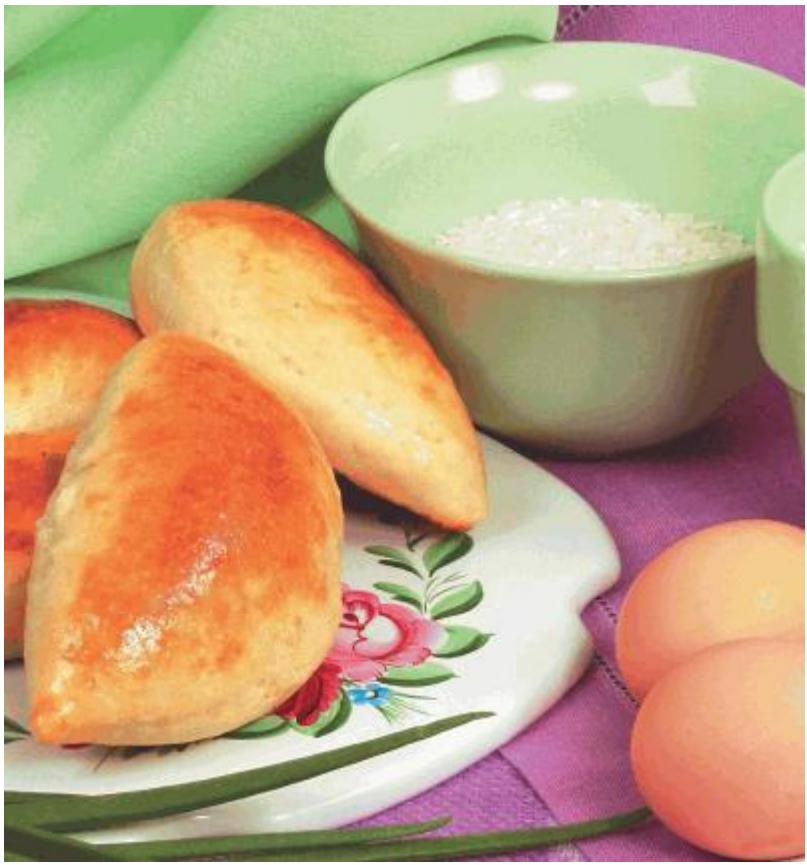
Для теста: 500 г муки, 20 г дрожжей, 200 мл молока, 60 г сливочного масла, 30 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г филе говядины, 200 г риса, 80 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1/2 ч. ложки соли, молотый перец по вкусу.

Из предложенных продуктов замесите по основному рецепту дрожжевое тесто и оставьте в теплом месте подходить. Приготовьте начинку: мясо вымойте, порежьте на кусочки и отварите. Готовое мясо остудите и пропустите через мясорубку. Рис промойте в холодной воде, отварите до полуготовности и соедините с мясом. Лук обжарьте на масле и также добавьте его к основной начинке. Посыпьте солью, перцем и все тщательно перемешайте. Из готового теста сделайте шарики, раскатайте их в небольшие лепешки, на середину каждой положите рисово-мясную начинку и сформуйте пирожки. Готовые изделия выложите на противень, смажьте взбитым яйцом и выпекайте 30–

35 минут при температуре 180 °C.

Пирожки с рисом, яйцом и зеленым луком



Продукты на 50 пирожков.

Для теста: 1 кг муки, 40 г дрожжей, 400 мл молока, 35 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 1 ч. ложка соли, 3 яйца.

Для начинки: 200 г риса, 500 мл воды, 60 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка соли, молотый перец, 300 г зеленого лука.

Замесите дрожжевое тесто и поместите в теплое место для подъема. Приготовьте начинку: сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками. Рис сварите в воде с добавленным в нее маслом до полуготовности, откиньте на дуршлаг, охладите и смешайте с яйцами. Мелко нарежьте зеленый лук и добавьте его к яйцам и рису. Заправьте полученную начинку солью и перцем. Подошедшее тесто разделите на части, раскатайте их в круглые лепешки, на которые выложите начинку и соедините края теста, придав изделиям овальную форму. Уложите пирожки на

противень, смажьте яйцом и выпекайте при температуре 230–260 ˚С в течение 10–15 минут.

Пирог с мясом

Для теста: 300 г муки, 25 г дрожжей, 150 мл молока, 75 г сливочного масла, 50 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 300 г филе говядины, 1 головка репчатого лука, молотый перец, соль по вкусу, 50 г сливочного масла.

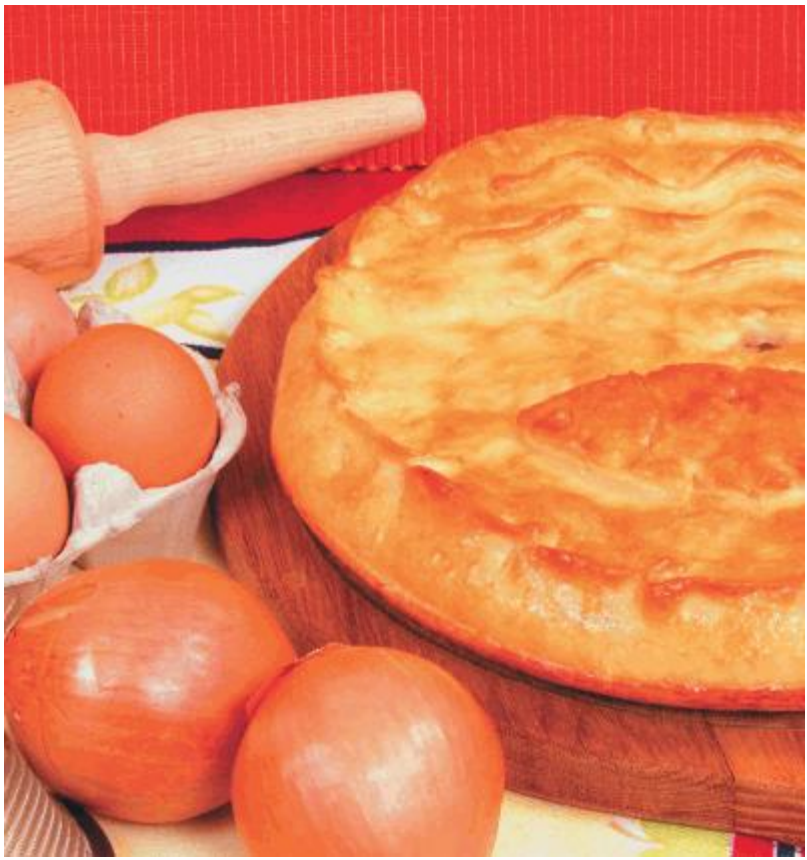
Для смазки изделия и формы: яйцо и сливочное масло.

Мясо разрежьте на небольшие кусочки, прокрутите через мясорубку, лук мелко порежьте и обжарьте на сливочном масле. Смешайте его с мясом, посолите и поперчите. Замесите дрожжевое тесто, накройте его чистой салфеткой и поместите в теплое место. От готового теста отделите для украшения небольшую порцию, оставшееся тесто разделите на две части и раскатайте их в нетолстые пласты, один из которых по диаметру на 2 см больше другого. В смазанную жиром форму выложите больший пласт теста так, чтобы края слегка приподнимались над стенками. Распределите по поверхности теста приготовленный фарш.

Разровняйте начинку, накройте ее вторым пластом теста и соедините изделие по краям. Из теста раскатайте небольшие тонкие полоски, выложите их в виде узоров на поверхность пирога и смажьте изделие яйцом.

Выпекайте 20–25 минут при 200 °C.

Пирог рыбный



Для теста: 250 г муки, 15 г дрожжей, 100 мл молока, 40 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г филе судака, 2–3 головки репчатого лука, 80 г сливочного маргарина или подсолнечного масла.

Для смазки изделия и противня: яйцо и сливочное масло.

Порежьте на мелкие кусочки филе судака и репчатый лук. Тщательно перемешайте ингредиенты начинки и обжарьте их в масле на медленном огне. Из предложенных продуктов замесите дрожжевое тесто и поставьте в теплое место для брожения. От готового теста отделите небольшой кусочек для украшения, оставшуюся порцию разделите на две части, каждую из которых раскатайте в пласт толщиной 1 см. Поместите одну из лепешек на смазанную жиром сковороду и выложите на нее сверху рыбную начинку. Накройте изделие вторым пластом теста и защипните края. Из теста вылепите рыбку и украсьте ею поверхность пирога. Выпекайте в течение 25–30 минут при температуре 200 °С.

Пирог с капустой

Для теста: 200 г муки, 20 г дрожжей, 120 мл молока или воды, 80 г сливочного масла, 40 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г капусты, 2 моркови, 2 головки репчатого лука.

Для смазки изделия и противня: желток 1 яйца и сливочное масло.

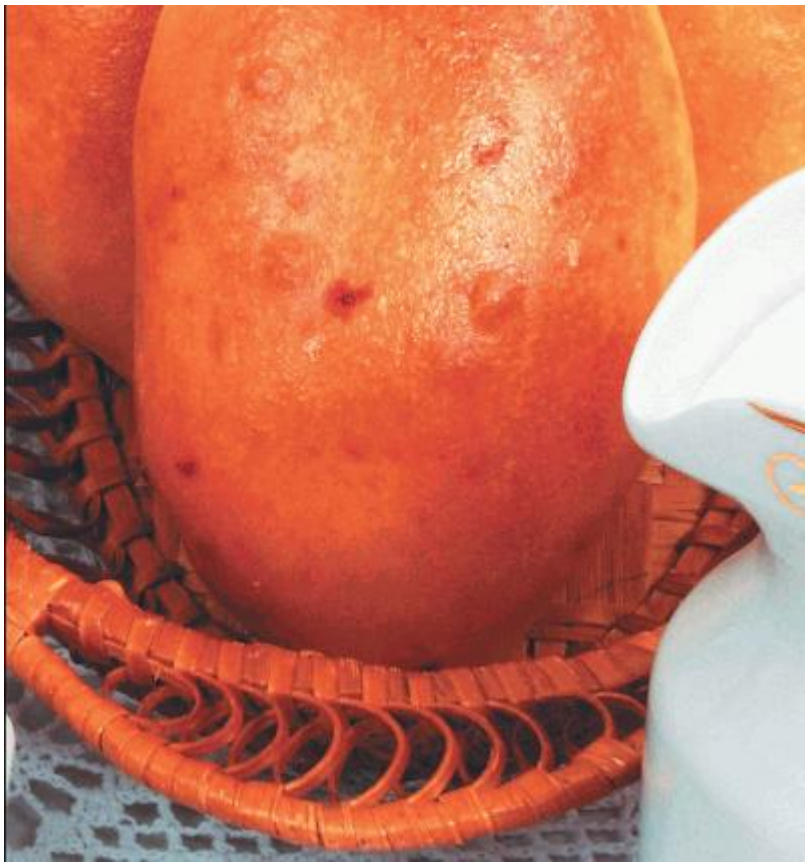
Из перечисленных продуктов приготовьте дрожжевое тесто и поставьте в теплое место подходить.

Лук порежьте и обжарьте на масле, кочан свежей капусты и морковь натрите на терке или нашинкуйте острым ножом, сваренные вкрутую яйца мелко нарежьте. Все продукты соедините и перемешайте.

Готовое тесто разделите на две неравные части и раскатайте их в лепешки, оставьте немного теста для украшения пирога. Выложите одну лепешку на противень и ложкой распределите по всей ее поверхности приготовленную начинку. Накройте пирог

второй лепешкой и осторожно защипните его края. Взбитым яйцом смажьте поверхность пирога и поставьте в разогретую до 210 °C духовку на 25–30 минут.

Пирожки с картофелем



Для теста: 500 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл теплой воды, 80 г сливочного масла, 25 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо.

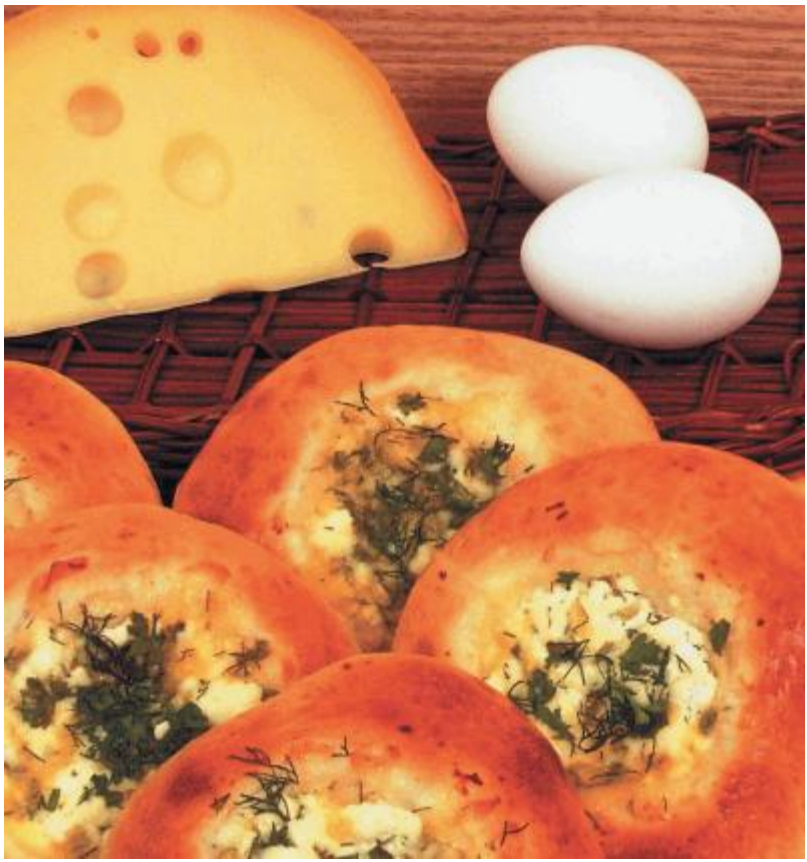
Для начинки: 1 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 30 г топленого масла, 100 мл молока, соль по вкусу.

Для смазки изделий и противня: яйцо и сливочное масло.

Замесите дрожжевое тесто и оставьте на некоторое время в теплом месте. Острым ножом мелко нарежьте лук и обжарьте его на топленом масле. Сваренный картофель растолките с маслом и молоком. В приготовленное пюре добавьте мелко нарезанное яйцо, обжаренный лук, соль. Готовое тесто разделите на 25 частей и сформуйте из них шарики. Скалкой раскатайте каждый шарик в лепешку, края которой должны быть тоньше, чем середина. В центр каждой лепешки положите начинку, края соедините и защипните. Готовые пирожки выложите на смазанный маслом противень и оставьте на 10–15 минут для расстойки. Прежде чем поместить пирожки в духовку, смажьте их

взбитым яйцом. Выпекайте изделия при 220–230 °С 15–20 минут.

Ватрушки с сыром и зеленью



Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей, 150 мл воды или молока, 30 г сливочного масла или маргарина, 30 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г творога, 200 г сыра, соль по вкусу, укроп, петрушка, 1 яйцо.

Для смазки изделий и противня: желток 1 яйца, сливочное масло.

Из приготовленных продуктов замесите дрожжевое тесто и дайте ему подняться. Готовое тесто разделите на 10 равных частей весом по 50 г и сформуйте из них шарики, которые оставьте в теплом месте на 30 минут для расстойки. Натрите немного зачерствевший сыр на крупной терке. Вымойте зелень (укроп и петрушку) и мелко порежьте ее острым ножом, при этом удаляйте стебельки. В протертый творог добавьте сыр, нашинкованную зелень, взбитое и растертое с сахаром яйцо, немного соли и все тщательно перемешайте до получения

однородной массы. Шарики выложите на смазанный маслом противень, при помощи стакана сделайте в каждом из них углубление и положите туда начинку.

Края ватрушек смажьте взбитым яйцом и поставьте в духовой шкаф на 15–20 минут.

Пирог с брынзой

Для теста: 250 г муки, 10 г дрожжей, 50 мл молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 300 г брынзы, 4 картофелины средней величины.

Для смазки изделия и формы: сливочное масло.

Замесите дрожжевое тесто и поместите его в теплое место для подъема.

Брынзу пропустите через мясорубку, а из полученной массы сформуйте шарик. Подошедшее тесто разделите на две части, каждую из которых раскатайте в пласты толщиной 2–2,5 см. На середину одного пласта поместите шарик из брынзы, сверху накройте вторым пластом и закрепите по краям. Полученное изделие раскатайте в лепешку толщиной 2 см, выложите ее в форму, проделайте небольшое отверстие в середине и смажьте пирог взбитым яйцом. Поместите форму в духовку и выпекайте в течение 20 минут при температуре 200 °С. Поверхность готового изделия смажьте сливочным маслом.

Открытый творожный пирог

Для теста: 200 г муки, 15 г дрожжей, 150 мл молока, 80 г сливочного масла или маргарина, 60 г сахарной пудры, 1/8 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г творога, цедра одного лимона, 50 г сахара, 1 яйцо.

Для по сыпки: кондитерская крошка.

Для смазки противня: сливочное масло.

Для приготовления начинки творог протрите через сито или пропустите через мясорубку, добавьте соль и сахар. Тщательно вымойте лимон и натрите на крупной терке его цедру Смешайте все с сахаром и добавьте лимонную цедру, все перемешайте до получения однородной массы. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте для брожения. Готовое тесто раскатайте в пласт и уложите его на смазанный маслом противень. Равномерно распределите творог по поверхности выложенного на противень теста. Посыпьте начинку пирога приготовленной из натертого

масла и сахарной пудры кондитерской крошкой. Сверху пирог посыпьте сахаром или сахарной пудрой. Поставьте изделие в духовку и выпекайте 25–30 минут при 160–180 °C. Отдельно подайте молоко.

Лимонный пирог

Для теста: 250 г муки, 10 г дрожжей, 50 мл молока или воды, 45 г сливочного масла или маргарина, 80 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 3 лимона, 150 г сахара.

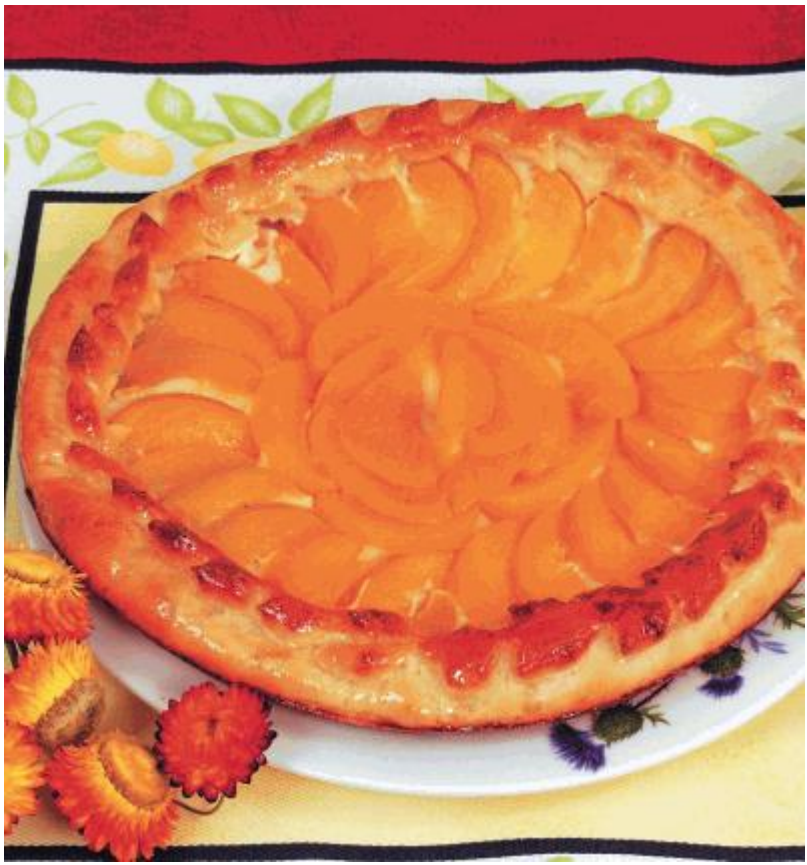
Для смазки изделия и формы: яйцо и сливочное масло.

Замесите дрожжевое тесто и поместите в теплое место подходить. От готового теста отделите небольшую порцию, предназначенную для украшения. Оставшееся тесто разделите на две части и раскатайте их в пласты толщиной 0,5–1 см. Лимоны помойте, прокрутите через мясорубку, добавьте в полученную кашицу сахар и тщательно перемешайте до получения однородной массы. Выложите один пласт теста в форму и ложкой распределите по его поверхности лимонный сироп. Накройте изделие вторым пластом теста и закрепите его по краям. В серединке пирога проделайте небольшое отверстие.

Из оставшегося теста сделайте украшения в виде стебельков

и листочков, украсьте ими пирог и обмажьте его взбитым яйцом. Выпекайте изделие при 180–200 °С 25–30 минут.

Пирог с консервированными персиками



Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 300 г консервированных персиков.

Для смазки изделия и формы: яйцо и сливочное масло.

Замесите дрожжевое тесто и оставьте в теплом месте. Подошедшее тесто разделите на две части, одну из которых оставьте для украшения, а другую раскатайте в пласт толщиной 1–1,5 см и выложите на смазанную маслом сковороду. Персики откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Порежьте фрукты ломтиками.

Нарезанные персики плотно уложите на поверхность будущего пирога, так чтобы одна долька перекрывала другую. Далее плотно защипните края, чтобы при выпекании не вытекал сок. Оставшееся тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте на полоски толщиной 1–1,5 см. На полосках с двух сторон сделайте ножом насечки.

Скрутите полоски в одну большую и выложите ею края пирога по кругу. Смажьте изделие взбитым яйцом и поставьте в теплое место на 10–15 минут. Выпекайте в духовке, разогретой до 200–220 °С 20 минут.

Открытый яблочный пирог с кондитерской крошкой и изюмом

Для теста: 200 г муки, 15 г дрожжей, 150 мл воды или молока, 30 г сливочного масла или маргарина, 60 г сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г яблок, 150 г изюма.

Для посыпки: кондитерская крошка.

Замесите опарное дрожжевое тесто и поставьте для брожения в теплое место. Когда объем теста увеличится вдвое, раскатайте из него пласт толщиной 1 см и выложите на смазанный маслом противень.

Помойте яблоки, удалите из них сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Выложите приготовленные фрукты рядами на тесто, сверху посыпьте яблоки кондитерской крошкой. По всей поверхности пирога равномерно распределите изюм и снова посыпьте изделие кондитерской крошкой. Поставьте пирог в духовку и выпекайте в течение 15–20 минут при температуре

180–200 °C.

Плетенка с халвой

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 200 мл воды или молока, 40 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 200 г халвы.

Для смазки изделия и противня: желток 1 яйца и сливочное масло.

Приготовьте дрожжевое тесто и поставьте в теплое место для подъема. Из готового теста раскатайте овальную лепешку и выложите на нее приготовленную заранее халву С помощью ножа надрежьте с обеих сторон по всей длине края лепешки так, чтобы образовались полосы шириной 1,5–2 см.

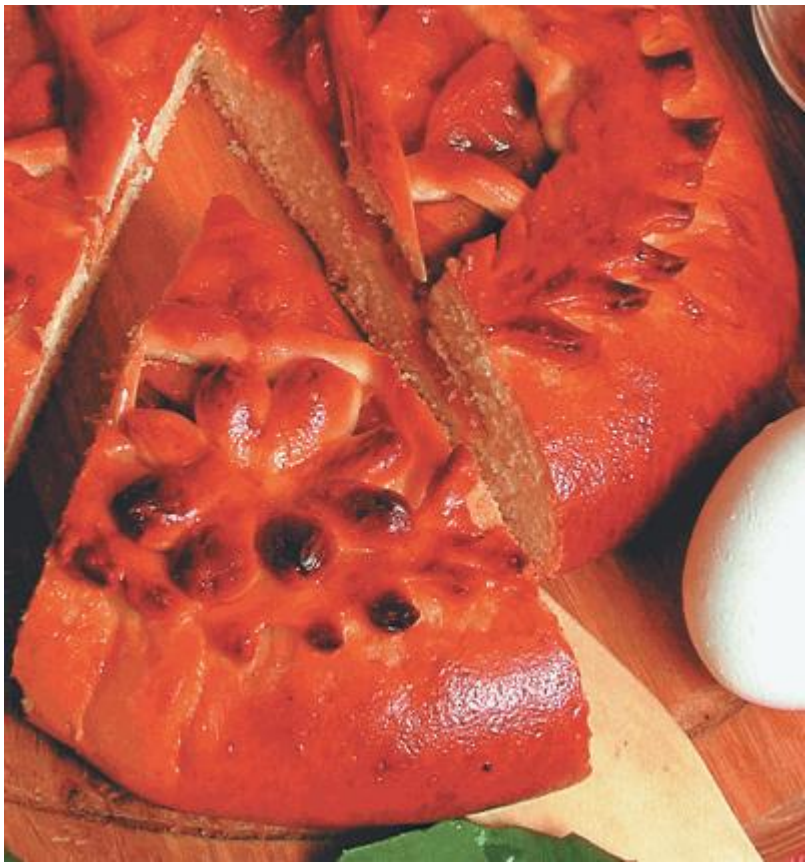
Из полученных полосок, загибая поочередно каждую из них, сплетите косичку Две последние полосы плетенки соедините, смажьте готовое изделие взбитым желтком и оставьте на 15 минут для расстойки.

Выпекайте плетенки в течение 15–20 минут в духовом шкафу

при температуре 220 °С.

К плетенке отдельно подайте молоко.

Пирог с курагой



Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 3 яйца, 60–80 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 стакана сахарного песка.

Для начинки и у крашения: 100–150 г кураги, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Замесите дрожжевое тесто, положите его в посуду, накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

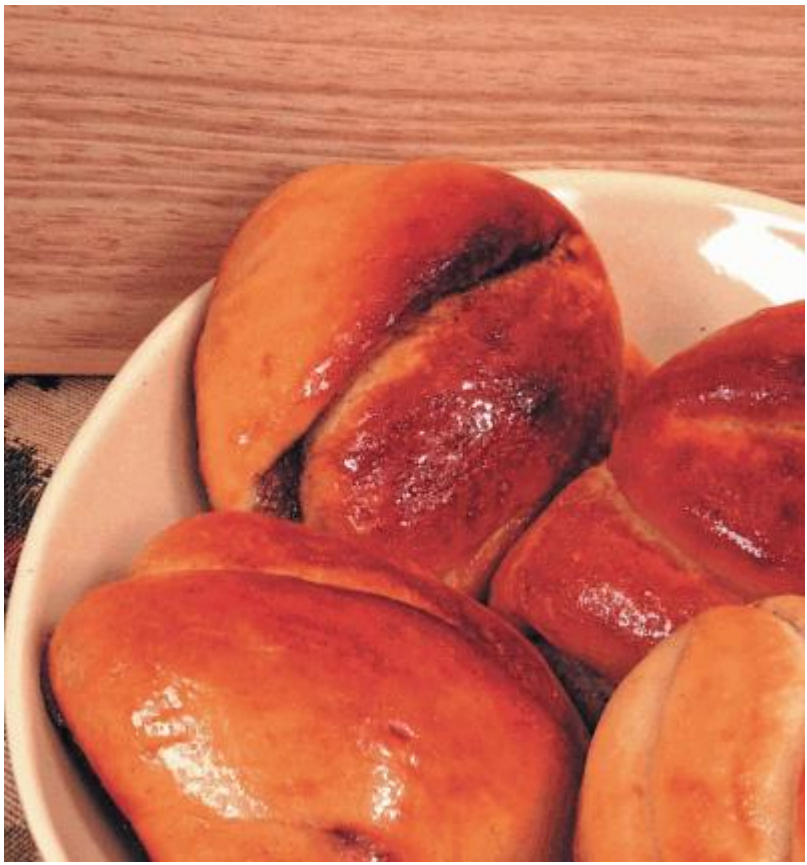
Подошедшее тесто выложите на посыпанный мукой стол и разделите на две неравные части, одна из них пойдет на отделку пирога. Большую часть раскатайте в прямоугольную лепешку толщиной не более 1,5 см.

Затем переложите лепешку на предварительно смазанный растительным маслом противень и оставьте на 20 минут подходить в теплом месте. После этого на поверхность теста равномерно выложите курагу.

Из оставшейся части теста раскатайте пласт и нарежьте его

на тонкие полоски. Из них сделайте решетку и нанесите ее поверх начинки, затем смажьте все взбитым яйцом. Поставьте противень в предварительно нагретый до 230–250 °C духовой шкаф. Выпекайте пирог 25–30 минут при умеренной температуре.

Булочки с корицей



Для теста: 500 г муки, 30 г дрожжей, 120 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 125 г сахара, 2 яйца, 80 г молотой корицы.

Для смазки изделий и противня: яйцо и сливочное масло.

Приготовьте дрожжевое тесто и, чтобы оно лучше подошло, поставьте в теплое место. Готовое тесто разделите на 10 частей весом примерно 70 г каждая и сформируйте из них шарики. Из шариков раскатайте лепешки диаметром 7–10 см, смажьте их яйцом, сверху посыпьте сахаром. Затем обильно посыпьте корицей, ее запах придаст изделиям неповторимый аромат и вкус. Каждую лепешку сложите пополам, затем еще раз сверните ее вдвое и ножом слегка надавите в образовавшемся углу. В таком виде оставьте изделия на 10 минут, чтобы они немного подошли перед выпечкой. Уложите подготовленные изделия на противень. Поверхность булочек осторожно смажьте взбитым желтком и выпекайте при температуре 180–200 °С, продолжительность

выпечки – 20–25 минут.

Маковые рогалики с начинкой

Для опары: 200 г муки, 30 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 1/2 стакана воды или молока.

Для теста: 400 г муки, 60–80 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сливок или воды, 2 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка мака.

Для начинки: 100 г сливового или абрикосового повидла.

Разведите в теплом молоке дрожжи, всыпьте просеянную муку и перемешайте. Плотно закройте крышкой посуду с опарой и поставьте в теплое место на 30 минут В готовую опару добавьте все продукты. Замесите тесто, затем выложите его на посыпанный мукой стол и выбивайте руками до тех пор, пока оно не станет эластичным. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной около 1 см, разрежьте на треугольники так, чтобы боковые стороны получились удлиненными. На середину каждого положите начинку (сливовое или абрикосовое повидло), надрежьте короткую сторону треугольника и сверните тесто с начинкой в

рогалик. После этого поместите противень в нагретую духовку и выпекайте 10–15 минут при 220 °C.

Пирог со смородиной и абрикосами

Для теста: 500 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 500 г сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для украшения: 200 г красной или черной смородины, 100 г абрикосов.

Замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте в теплое место для брожения. Когда оно подойдет, сделайте обминку, после чего вновь поставьте для подъема. Готовое тесто выложите на посыпанный мукой стол, отделите небольшую часть для украшения, а оставшуюся раскатайте в прямоугольную лепешку толщиной около 1 см. Переложите ее на смазанный растительным маслом противень и оставьте на 15 минут для подъема. Сверху по поверхности теста распределите половинки абрикосов и выложите ягоды красной или черной смородины. Из части, предназначенной для отделки пирога, раскатайте тонкие полоски и сформуйте каемку, которую разместите по краям пирога. Остальные полоски сформуйте в витушки и украсьте ими

боковые стороны изделия. Поставьте противень на 25–30 минут в разогретый до 220 °С духовой шкаф.

Пирог с повидлом

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 150 г сахара, 1/4 пакетика ванильного сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца, 2 г молотой гвоздики.

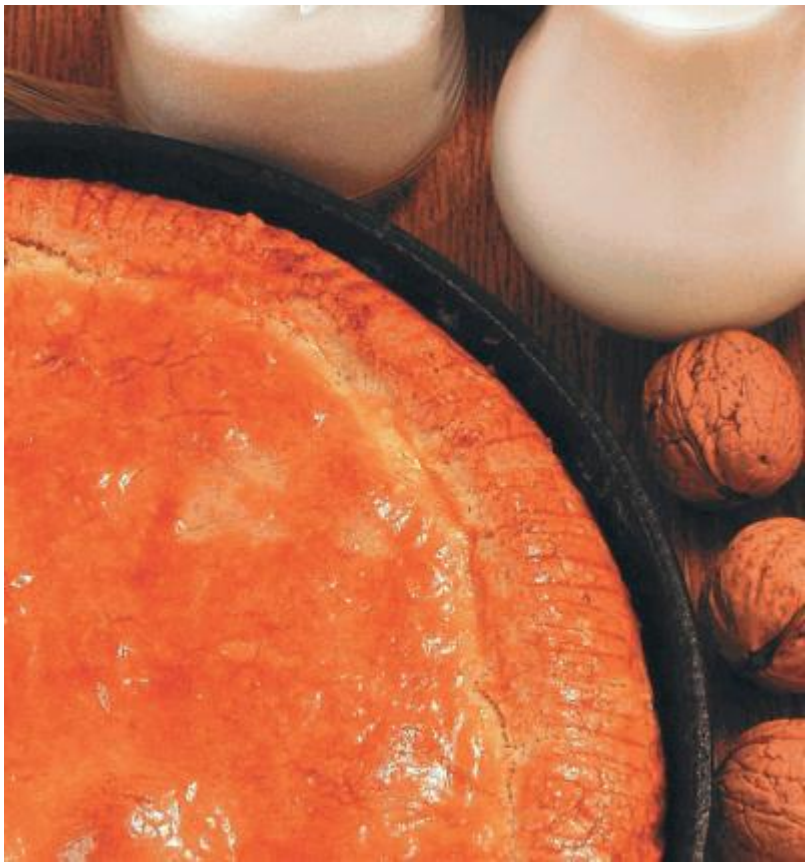
Для начинки: 250 г яблочного повидла, 100 г грецких орехов, 16 г молотой корицы.

Для смазки изделия: 1 яйцо.

Замесите тесто, накройте его салфеткой или фольгой и поместите в холодильник на 30 минут Очистите от скорлупы и измельчите грецкие орехи, добавьте их в повидло и тщательно перемешайте. Готовое тесто разделите на две неравные части. Одну оставьте для украшения, а вторую раскатайте в пласт толщиной 1 см. Положите полученную лепешку в форму так, чтобы ее края покрыли стенки. На тесто положите начинку и распределите ее ложкой по всей поверхности изделия, заверните края. Тесто, предназначенное для украшения, раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, нарежьте на полоски толщиной 1,5 см и

длиной, равной диаметру пирога. Полоски уложите в виде решетки поверх начинки. Смажьте пирог яйцом и поставьте в духовку. Выпекайте при 200 °C 25–30 минут. Готовый пирог можете посыпать сахарной пудрой.

Пирог с грецкими орехами



Для теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки:200 г грецких орехов, 100 г сливочного масла, 100 мл сливок, 130 г сахара.

Для смазки изделия: 1 яйцо.

Масло, яйцо, сахар и соль перемешайте до получения однородной массы, всыпьте туда просеянную муку и замесите песочное тесто. Переложите его в миску и поставьте на 40 минут в холодильник.

Сахар растворите в воде, доведите до кипения, снимите пену и варите до получения густого сиропа.

В приготовленную массу влейте сливки, добавьте масло, перемешайте и залейте полученной смесью толченые орехи. Тесто разделите на две части, каждую из которых раскатайте в пласт, причем один сделайте на 2 см толще другого. Большим по размеру пластом выложите дно и стенки формы так, чтобы края

теста выступали и оставались свободными. Выложите начинку и накройте ее вторым пластом.

Смажьте изделие взбитым яйцом. Загните края нижнего пласта вовнутрь и поставьте противень с пирогом в духовку. Выпекайте изделие в течение 20–25 минут при температуре 230–250 °С.

Струдель с изюмом

Для теста: 400 г муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 100–150 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 300 г изюма, 250–300 г повидла, 60 г молотой корицы.

Для смазки изделия: 1 яйцо.

Масло, сахар, яйца и соль смешайте до получения однородной массы. Всыпьте муку и замесите песочное тесто. Изюм хорошо промойте горячей водой, откиньте на дуршлаг и подсушите полотенцем.

Тесто разделите на две части, из одной раскатайте прямоугольный пласт и выложите его в форму, смазанную маслом. Равномерно распределите повидло по тесту, сверху положите изюм и корицу.

Свободные края пласта загните вовнутрь, чтобы они слегка прикрывали изюм. Вторую часть теста также раскатайте в пласт и положите его сверху начинки. Вилкой нарисуйте узоры на

поверхности пирога, смажьте изделие яйцом и выпекайте при 220–250 °С 15–20 минут.

Корзиночки с творогом и изюмом

Для теста: 200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 50 г сметаны, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г творога, 1 яйцо, 80 мл сливок, 75 г сахара, 30 г муки, 100 г изюма.

Разогретое масло, сахар, яйцо, сметану и соль размешайте до получения однородной массы, добавьте туда просеянную муку и замесите песочное тесто.

Заверните его в фольгу и поместите на 40 минут в холодильник. Изюм промойте в горячей воде, откиньте на дуршлаг и подсушите полотенцем. Тщательно перемешайте творог, сливки, сахар, изюм, муку и яйцо до равномерного распределения изюма по всей массе.

Раскатайте тесто в широкий пласт и вырежьте круглые лепешки. Поместите их в формочки, которые предварительно смажьте растительным маслом. Разложите в корзиночки начинку, готовые изделия поместите на противень и выпекайте 20–25

минут при температуре 210 ˚С.

Булочки с вишневой начинкой

Для теста: 400 г муки, 35 г дрожжей, 150 мл молока, 80 г сливочного масла, 100 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: густое вишневое варенье без косточек.

Для смазки изделий и противня: яйцо и сливочное масло.

Замесите дрожжевое тесто и поставьте в теплое место подходить. Тем временем приготовьте начинку.

Для этого вишневое варенье откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. При выпечке булочек с начинкой рекомендуется использовать густое варенье или джем. Подошедшее тесто разделите на 10 равных частей, оформите из них шарики. Далее скалкой раскатайте каждый в лепешку диаметром 8–10 см и толщиной в 2–3 см. В центр каждой лепешки положите немного варенья, скрепите края каждой булочки и руками разгладьте поверхность, чтобы не осталось следов соединения. Готовые изделия плотно уложите на сковороду в форме цветка, смажьте их взбитым яйцом и оставьте

на 15–20 минут для расстойки.

Выпекайте булочки в разогретой до 200 °C духовке 30–35 минут.